

SONNE

Küsnacht — Zürich

Heiligabend – 24. Dezember 2025

Fleisch Menu

Randen-Meerrettichmousse

mit Hirschschinken auf Pumpernickel Erde und Nüsslisalat
Beetroot and horseradish mousse
with venison ham on pumpernickel breadcrumbs
and lamb's lettuce

Maroni-Cremesüppchen

mit knusprigen Trüffel-Croûtons und wilden Preiselbeeren
Cream of chestnut soup
with crispy truffle croutons and wild cranberries

Zweierlei von der Ente

gebratene Entenbrust und gezupfte Keule - serviert mit
Portwein-Schokoladen Jus, Rotkohl und Kartoffel-Mohnknödel
Two types of duck
roasted duck breast and pulled leg - served with
port wine jus with melted chocolate, red cabbage and
potato with poppy seed dumplings

Variation von Felchlin Couverture, Zitrus und Orangen Sorbet

Variation of Felchlin couverture, citrus and orange sorbet

Preis für das 4-Gang Menu CHF 105.00

Veganes Menu

Carpaccio von getrockneten Tomaten

mit Basilikum Mayonnaise und Brotchips
Carpaccio of dried tomatoes
with basil mayonnaise and bread chips

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
Pumpkin soup
with roasted pumpkin seeds and oil

Gebackener Blumenkohl

auf Randen-Hummus mit Kichererbsen und Koriander
Baked cauliflower
on beetroot hummus with chickpeas and coriander

Zimt Creme brûlée

mit Orangen Sorbet
Cinnamon crème brûlée
with orange sorbet

Preis für das 4-Gang Menu CHF 89.00

SONNE

Küsnacht — Zürich

Feiertage - 25. & 26. Dezember 2025

Fleisch Menu

Cocktail von der Schneekrabbe

an Salsa Aurora mit Sellerie und Apfel-Würfel, frischen Meerrettich und Yuzu Perlen
Cocktail of the atlantic snow crab
in salsa aurora with celery and apple cubes, fresh horseradish and yuzu pearls

Champagner-Cremesüppchen

mit gebratener Jakobsmuschel
Champagne cream soup
with fried scallop

Duett vom Kalb mit Filet und Bäggli

im Merlot geschmort mit Wirsingpraline und Safran-Kartoffel Stampf
Duet of veal with fillet and cheek
braised in Merlot with savoy cabbage praline and mashed potatoes with saffron

Apfel-Vanillecreme auf feinem Lebkuchen

mit Karamell Glace
Apple and vanilla cream on gingerbread
with caramel ice cream

Preis für das 4-Gang Menu CHF 105.00

Veganes Menu

Carpaccio von getrockneten Tomaten

mit Basilikum Mayonnaise und Brotchips
Carpaccio of dried tomatoes
with basil mayonnaise and bread chips

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
Pumpkin soup
with roasted pumpkin seeds and oil

Gebackener Blumenkohl

auf Randen-Hummus mit Kichererbsen und Koriander
Baked cauliflower
on beetroot hummus with chickpeas and coriander

Zimt Creme brûlée

mit Orangen Sorbet
Cinnamon crème brûlée
with orange sorbet

Preis für das 4-Gang Menu CHF 89.0