

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

01.12 – 05.12.2025

VORSPEISE

Pastinakensuppe
mit Gewürz-Croutons

oder

Mediterraner Oktopus-Sellerie Salat

HAUPTGANG

MONTAG

Spaghetti Amatriciana
mit Speck, Zwiebeln und Peperoncino

DIENSTAG

Schweins Krustenbraten
mit Biersauce
dazu Serviettenknödel und Rosenkohl

MITTWOCH

Hirsch Pfeffer mit Rotkraut,
Spätzli und glasierten Maroni

DONNERSTAG

Rinds Stroganof
mit Butternudeln und Romanesco

FREITAG

Sautiertes Zanderfilet
an leichter Noilly-Prat Sauce
auf cremigem Kürbisrisotto

VEGETARISCH

Vegetarische Spätzlipfanne

2-Gang Menü CHF 26 (mit Salat oder Suppe)
3-Gang Menü CHF 29 (Salat und Suppe «Combo»)

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

01.12 – 05.12.2025

STARTER

Parsnip soup
with spiced croutons

or

Mediterranean octopus celery salad

MAIN COURSE

MONDAY

Spaghetti Amatriciana
with bacon, onions and peperoncino

TUESDAY

Crispyroast pork
with beer sauce,
bread dumplings and brussels sprouts

WEDNESDAY

Venison pepper with red cabbage,
spätzli and glazed chestnuts

THURSDAY

Beef Stroganoff
with butter noodles and romanesco

FRIDAY

Sauteed pike-perch fillet
with light Noilly Prat sauce
on creamy pumpkin risotto

VEGETARIAN

Vegetarian Spätzli pan

2-Course-Menu CHF 26 (with salad or soup)
3-Course-Menu CHF 29 (salad or soup «Combo»)