

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

17. – 21. 11.2025

VORSPEISE

Maiscremesuppe mit Chili

oder

Orientalischer Kürbissalat

HAUPTGANG

MONTAG

Hacktätschli auf Kartoffelstock
mit Seeli und Wintergemüse

DIENSTAG

Kalbsbratwurst an herzhafter Zwiebelsauce
mit Bäckerin-Kartoffeln und Speck

MITTWOCH

Maispouardenbrust
auf Kürbisrisotto dazu Winterspinat

DONNERSTAG

Kalbssteak «Walliser Art» mit Käse und Tomate
an Thymianjus und Bratkartoffeln

FREITAG

Gebratenes Wolfbarschfilet
serviert mit Kartoffelgnocchi
dazu Safransauce und Brokkoli

VEGETARISCH

Kürbiseintopf
mit Pitabrot

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

17. – 21.11.2025

STARTER

Corn cream soup with chilli

or

Oriental pumpkin salad

MAIN COURSE

MONDAY

Hack pat on mashed potatoes
with sauce and winter vegetables

TUESDAY

Veal sausage with onionsauce
and baker's potatoes with bacon

WEDNESDAY

Corn-fed chicken breast
on pumpkin risotto and winter spinach

THURSDAY

Veal Steak «Valaisan» with cheese and tomato
with thyme jus and fried potatoes

FRIDAY

Fried sea bass
served with potato gnocchi
and saffron sauce and broccoli

VEGETARIAN

Pumpkin stew
with pita bread

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