

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

24.11. – 28.11.2025

VORSPEISE

Selleriecremesuppe mit Speckschaum

oder

Kleiner gemischter Blattsalat
mit Sanddorndressing

HAUPTGANG

MONTAG

Rinds Fleischvögel mit Jus,
Kartoffelstock und sautiertem Rosenkohl

DIENSTAG

Hirsch Entrecote mit Haselnusskruste und Wildjus
dazu Spätzli und Rotkraut

MITTWOCH

Schweinschnitzel «Wiener Art»
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

DONNERSTAG

Poulet Burger im Laugenbun
gefüllt mit Tomate, Speck und Cheddar
serviert mit Pommes frites

FREITAG

Pochiertes Hechtfilet in einem Safransud
mit Kartoffelperlen und Wurzelgemüse

VEGETARISCH

Hausgemachte Pizokel an einer Käsesauce,
mit Röstzwiebeln, Lauch und Kartoffeln

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

24.11. – 28.11.2025

STARTER

Celery soup with bacon foam

or

Small mixed leaf salad
with sea buckthorn dressing

MAIN COURSE

MONDAY

Beef meatloaf with gravy,
mashed potatoes, and sautéed brussels sprouts

TUESDAY

Venison entrecote with hazelnut crust and jus
with spaetzle and red cabbage

WEDNESDAY

Viennese-style pork cutlet
with potato salad and cranberries

THURSDAY

Chicken burger in a pretzel bun
filled with tomato, bacon and cheddar
served with french fries

FRIDAY

Poached pike fillet in a saffron broth
with potato pearls and root vegetables

VEGETARIAN

Homemade pizokel with cheese sauce,
fried onions, leeks and potatoes

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