

SONNE

Küsnacht — Zürich

APERITIF

Giselle Royale Spritz

16

Giselle Royale, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit, Pfefferminze

Giselle Royale, Prosecco, mineral water, grapefruit, mint



ALKOHOLFREIER APERITIF

Giselle Royale Zero Spritz

14

Giselle Royale, Ginger Beer, Mineralwasser, Grapefruit, Pfefferminze

Giselle Royale, ginger beer, mineral water, grapefruit, mint

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat V+, GF, L	15
an Kürbiskern Vinaigrette mit mariniertem Kürbis und Randen Chips	
<i>Winter leaf salad</i>	
<i>with pumpkin seed vinaigrette, marinated pumpkin and beetroot crisps</i>	
Nüsslisalat	17
mit Französischem Dressing, Speckstreifen, gehacktem Ei und Croutons	
<i>Lamb's lettuce</i>	
<i>with French dressing, fried bacon, minced eggs and croutons</i>	
Blätterteigtasche aus dem Ofen	24
gefüllt mit Pouletstreifen, Waldpilzen und Ricotta (Zubereitungszeit 15min)	
<i>Puff pastry parcel from the oven</i>	
<i>filled with chicken strips, wild mushrooms and ricotta (preparation time 15 minutes)</i>	
Schweizer Rinds-Tatar 70g 130g	27 40
klassische Garnituren und Toast	
auf Wunsch mit Pommes Frites	
<i>Homemade Swiss beef tatar</i>	
<i>classic garnish and toast</i>	
<i>with French fries on request</i>	
Blumenkohl Panna-Cotta V, GF	19
mit Mandel-Crumble und Lauchstroh	
<i>Cauliflower panna cotta</i>	
<i>with almond crumble and leek straw</i>	
Hausgemachte Gänseleberterrine	27
mit Portweinzwiebeln, Quitten Kompott und hausgemachtem Brioche	
<i>Homemade goose liver terrine,</i>	
<i>served with port wine shallots, quince compote and homemade brioche</i>	

SONNE

Küsnacht — Zürich

SUPPEN

Schwarzwurzelsuppe V+, L

15

mit Zimtcroutons

Black salsify soup

with cinnamon croutons

Vegetarische Bündner Gerstensuppe V

13

auf Wunsch mit Bündnerfleisch

+ 1.5

Vegetarian barley cream soup «Grison Style»

with Bündnerfleisch on request

HAUPTSPEISEN

Kürbiseintopf V+, L	28
mit Kichererbsen und Pitabrot	
<i>Pumpkin stew</i>	
<i>with chickpeas and pita bread</i>	
Tiroler Käseknödel V	31
auf einem Lauchbeet mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren	
<i>Tyrolean cheese dumplings</i>	
<i>on a bed of leeks with fried onions and cranberries</i>	
Bremgartner Bachsaiblingsfilet GF	49
an Weissweinschaum auf Balsamico Linsen und Safran-Kürbis	
<i>Bremgartner brook trout fillet</i>	
<i>with white wine foam on balsamic lentils and saffron pumpkin</i>	
Rosa gebratene Entenbrust	52
an einer Orangenjus mit hausgemachten Semmelknödeln und sautiertem Rosenkohl	
<i>Pink roasted duck breast</i>	
<i>with orange jus, homemade bread dumplings and sautéed Brussels sprouts</i>	
Hausgemachte Rinds-Hacktätschli	38
an leichter Rahmsauce, Kartoffelstock mit Seeli und glasierten Rüebli	
<i>Homemade beef-meatballs with a creamy sauce</i>	
<i>smashed potatoes and glazed carrots</i>	
Kalbskotelett vom Grill L	58
an fruchtiger Cranberrysauce serviert mit Kartoffel-Knusper und Winterwurzelgemüse	
<i>Grilled veal cutlet</i>	
<i>served with a fruity cranberry sauce, crispy potatoes and winter root vegetables</i>	

SONNE

Küsnacht — Zürich

SONNE-KLASSIKER

Gebackene Schweizer Eglifilet

54

im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce
und Bratkartoffeln

Baked Swiss perch fillet

*in panko tempura batter with homemade tartar sauce
and sauteed potatoes*

Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» GF

52

an Champignon-Rahmsauce mit Rösti

Auf Wunsch mit gebratenen Nierli

+ 5

Speciality of the house – Sliced veal «Zurich style»

creamy mushroom sauce and roesti

on request with sautéed kidney stripes

Ab 2 Personen / from 2 persons

(Zubereitung / preparation ca. 30 Minuten)

Châteaubriand in 2 Gängen serviert GF

82 pro Person

mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Wintergemüse und Bratkartoffeln

Châteaubriand served in two courses

with homemade sauce béarnaise, winter vegetables and sauteed potatoes

SPECIAL – SONNTAGSBRATEN

(Mittag- und Abend, es het solags het)

Kalbs - Sonntagsbraten aus dem Ofen

45

serviert mit Rosmarin Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Veal - Sunday roast from the oven (lunch and dinner, available until sold out)

served with rosemary jus, potato gratin, and seasonal vegetables



SÜSSE KREATIONEN

Zimtroulade mit Kumquats und Bratapfel Sorbet <i>Cinnamon roll</i> <i>with kumquats and baked apple sorbet</i>	13
Salzkaramell-Mousse mit Vermicelles und Meringue <i>Salted caramel mousse</i> <i>with vermicelli and meringue</i>	14
Kaffee Panna Cotta V+, GF auf Maroni-Brownie mit Zwetschgenröster <i>Coffee panna cotta</i> <i>on chestnut brownie with stewed plums</i>	16
Hausgemachte Sorbets & Glaces <i>Homemade sorbets and ice cream</i> Bratapfel Sorbet, Mandarinen-Vanille Sorbet, Tonkabohnen Glace <i>Baked apple sorbet, mandarin and vanilla sorbet, Tonka bean ice cream</i> Kugel <i>scoop</i>	5.5
Glace- & Sorbetaromen <i>Ice cream and sorbets</i> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazie, Erdbeer, Zitrone <i>Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, pistachio, strawberry, lemon</i> Kugel <i>scoop</i>	4.5
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	1.5

SONNE

Küsnacht — Zürich

Lebensmittel-Deklaration (Herkunft)

Rind <i>Beef</i>	Schweiz
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz
Ente <i>Duck</i>	Frankreich
Gans <i>Goose</i>	Frankreich
Saibling <i>trout</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Schweiz
Brot <i>Bread</i>	Schweiz

Legende

V = Vegetarisch
V+ = Vegan
GF = Glutenfrei
L = Laktosefrei

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt

Prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT