

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

08.12. – 12.12.2025

VORSPEISE

Kürbissuppe mit Orangenschaum

oder

Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing
und Hirschschinken

HAUPTGANG

MONTAG

Poulet Saltimbocca
serviert mit Jus und Safranrisotto

DIENSTAG

Geschmortes Short Rib vom Rind
dazu Coleslawsalat und Bratkartoffeln

MITTWOCH

Lamm Rack mit Preiselbeerkruste
mit gebackenen Polentataler und Rosenkohl

DONNERSTAG

Szegediner Gulasch
mit Serviettenknödel und Federkohl Chips

FREITAG

Gebratenes Rotbarbenfilet
serviert auf einem Bohnenragout
und Wurzelgemüse

VEGETARISCH

Planted Chicken an Champignonrahmsauce
serviert mit Butterrösti

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

08.12. – 12.12.2025

STARTER

Pumpkin soup with orange foam

or

lamb's lettuce with cranberry dressing
and deer ham

MAIN COURSE

MONDAY

Chicken saltimbocca
with gravy and saffron risotto

TUESDAY

Braised beef short ribs
served with coleslaw and fried potatoes

WEDNESDAY

Lamb rack with cranberry crust
with baked polenta patties and brussels sprouts

THURSDAY

Szeged goulash
with bread dumplings and kale chips

FRIDAY

Pan-fried red mullet fillet
served on a bean ragout
with root vegetables

VEGETARIAN

Planted Chicken in mushroom cream sauce
served with butter rosti

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