

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

19.01. – 23.01.2026

VORSPEISE

Kleiner Kürbissalat
mit Kürbiskernen und Kürbis-Vinaigrette

oder

Minestrone

HAUPTGANG

MONTAG

Kalbs Ossobuco
auf Safranrisotto

DIENSTAG

Schweinsfilet im Teig an Apfel-Jus
mit Bratkartoffeln und Rahmwürstchen

MITTWOCH

Gelbes Thai Curry
mit Bio-Bruderhahn und Basmati-Reis

DONNERSTAG

Appenzeller Kräuterlammkopfboden
auf Kartoffelstampf
mit Peperoni Gemüse

FREITAG

Gebratenes Lachsfilet
auf Lauchcreme und Süsskartoffel-Soufflé

VEGETARISCH

Walliser Cholera Gemüsekuchen
mit Lauch, Birne und Bergkäse

2-Gang Menü CHF 26
(Vorspeise und Hauptgang)

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

19.01. – 23.01.2026

STARTER

Small pumpkin salad
with pumpkin seeds and pumpkin vinaigrette

or

Minestrone

MAIN COURSE

MONDAY

Veal Ossobuco
with saffron risotto

TUESDAY

Pork fillet in pastry with apple jus
served with fried potatoes
and creamy savoy cabbage

WEDNESDAY

Yellow Thai curry
with organic rooster and basmati rice

THURSDAY

Appenzeller herb-crusted lamb cheeks
on mashed potatoes
with pepper vegetable medley

FRIDAY

Pan-fried salmon fillet
on leek cream with sweet potato soufflé

VEGETARIAN

Valais Cholera Vegetable tart
with leek, pear, and mountain cheese

2-Course-Menu CHF 26
(starter and maincourse)