

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

02.02. – 06.02.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse Croutons

HAUPTGANG

MONTAG

Pouletoberschenkel aus dem Ofen
auf Juwelen Reis mit wilden Brokkoli
"Cime di rapa"

DIENSTAG

Involtini vom Kalb
auf Safranrisotto mit Blattspinat

MITTWOCH

Papet Vaudoise

DONNERSTAG

Luzerner Brätchügeli
mit Blätterteig Pastete und Gemüse

FREITAG

Sautiertes Forellenfilet an Weissweinsauce
mit Salzkartoffeln
und glasierten Babykarotten

VEGETARISCH

Penne al limone
mit gerösteten Brotbrössel und Thymian

2-Gang Menü CHF 26
(mit Salat oder Suppe)

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

02.02. – 06.02.2026

STARTER

Salad of the day

or

French onion soup
with cheese croutons

MAIN COURSE

MONDAY

Oven-baked chicken thighs
on jewel rice with wild broccoli
"Cime di rapa"

TUESDAY

Veal involtini
on saffron risotto with leaf spinach

WEDNESDAY

Papet Vaudoise

THURSDAY

Lucerne Brätchügeli
with puff pastry paté and vegetables

FRIDAY

Sautéed trout fillet in white wine sauce
served with boiled potatoes
and glazed baby carrots

VEGETARIAN

Penne al limone
with toasted breadcrumbs and thyme

2-Course-Menu CHF 26
(with salad or soup)