

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

23.02. – 27.02.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Grüne Erbsensuppe
mit Minzöl

HAUPTGANG

MONTAG

Rinds-Stroganoff
mit Butternudeln und Brokkoli

DIENSTAG

Hackbraten mit Jus
Kartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse

MITTWOCH

Maispoulardenbrust aus dem Ofen
mit Bratkartoffeln
und mediterranem Gemüseragout

DONNERSTAG

Hausgemachte Pizokel
mit Wirsing, Speck
und Bündner Bergkäse

FREITAG

Gebratener Miso-Lachs
an Weissweinsauce mit Jasminreis
und Asia-Wokgemüse

VEGETARISCH

Hausgemachter Gemüsestrudel
serviert mit Kräutersauce
und Blattsalat

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

23.02. – 27.02.2026

STARTER

Salad of the day

or

Green pea soup
with mint oil

MAIN COURSE

MONDAY

Beef Stroganoff
with buttered noodles and broccoli

TUESDAY

Meatloaf with gravy
mashed potatoes and glazed root vegetables

WEDNESDAY

Oven-baked corn-fed chicken breast
with fried potatoes
and mediterranean vegetable ragout

THURSDAY

Homemade pizokel
with savoy cabbage, bacon
and Grison mountain cheese

FRIDAY

Pan-fried miso salmon
in white wine sauce with jasmine rice
and Asian stir-fry vegetables

VEGETARIAN

Homemade vegetable strudel
served with herb sauce
and leaf salad

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