

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

SONNE

Küsnacht — Zürich





VORSPEISEN

- Frühlingssalat**    **16**
an Kräuter Dressing mit Radieschen, Sonnenblumenkernen und gepickelten Rüebl
Spring salad with herb dressing, radishes, sunflower seeds and pickled carrots
- Caesar Salat** **16**
mit Parmesan Dressing, Speck und Croutons
auf Wunsch mit Pouletstreifen in der Pankopanade **+9**
Caesar salad with Parmesan dressing, bacon and croutons
with chicken strips in panko breadcrumbs on request
- Schwyzer Lachsforellen Carpaccio**  **25**
mit eingelegten Gurken, Forellen Rogen, Dill-Sauerrahm und Pinienkerne
Salmon trout carpaccio
with pickled cucumbers, trout roe, dill sour cream and pine nuts
- Schweizer Rinds-Tatar 70g | 130g** **27 | 40**
klassische Garnituren und Brioche
auf Wunsch mit Pommes Frites **+ 8**
Homemade Swiss beef tatar
classic garnish and brioche
with French fries on request
- Randen Tatar**   **19**
mit veganem Frischkäse, Haselnuss, Granatapfel und Rosenwassersud
Beetroot tartare
with vegan cream cheese, hazelnuts, pomegranate and rosewater broth
- Geräucherte Entenbrust**  **21**
mit Sellerie, karamellisierten Baumnüssen und Apfel Chutney
Smoked duck breast
with celery, caramelised walnuts and apple chutney

SONNE

Küsnacht — Zürich


SUPPEN

- Rüebli-Orangencremesuppe**   **16**
mit Frischkäse-Reisknusper
*Carrot and orange cream soup
with cream cheese and rice crisps*
- or
- mit Shiitake im Frühlingsrollenteig   **16**
with shiitake mushrooms in spring roll pastry
- Tagessuppe (bitte fragen Sie unser/e Service-MitarbeiterInnen)** **9**
Daily soup (please ask our employees)

SONNE

Küsnacht — Zürich

HAUPTSPEISEN

- Veganes Stroganoff**   **40**
mit geräuchertem Tofu, Shiitake, Pepperoni, rote Zwiebeln,
Randen und Jasminreis
Vegan Stroganoff
with smoked tofu, shiitake mushrooms, bell peppers, red onions,
beetroot and jasmine rice
- Hausgemachte Ravioli**  **38**
gefüllt mit Basilikum, Parmesan und Spinat an Safransauce mit Pinienkernen
Homemade ravioli
Filled with basil, Parmesan and spinach in a saffron sauce with pine nuts
- Sautierter Alpen Zander** **49**
an Beurre Blanc auf Venerereis mit geschmortem Orangen-Chicoree
Sauted Alpine pike perch
with beurre blanc, on venere rice and braised orange chicory
- Gebratene Maispoularde** **41**
an Curry-Kokosnusssauce mit Mie-Nudeln und Pak Choi
Roast corn chicken breast
with curry coconut sauce, mie noodles and pak choi
- Gebratene Kalbsleberli** **48**
an Balsamico-Jus mit Butterrösti und Schmelzzwiebeln
Veal liver fried
with balsamic jus, rösti and caramelised onions

SONNE


Küsnacht — Zürich

Sous Vide gegarter Rindsbrustspitz (48 Stunden) 54
Shortrib an BBQ-Sauce mit Kartoffelpüree und pikantem Weisskabissalat
Sous vide cooked shortrib (48 hours)
with bbq sauce, mashed potatoes and spicy white cabbage salad

Schweizer Rindsfilet 200g 64
mit Trüffel-Pommes Frites und saisonalem Gemüse
Swiss beef fillet 200g
with truffle French fries and seasonal vegetables

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»  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

SONNE

Küsnacht — Zürich

SÜSSE KREATIONEN

| | |
|---|------------|
| Hausgemachte Karamell-Cremeschnitte | 17 |
| mit Birnenragout und Birnen-Melissesorbet <i>Homemade caramel cream slice with pear ragout and pear and lemon balm sorbet</i> | |
| Kalamansi Creme Brulee | 15 |
| mit Holunder und weisser Schokolade <i>Kalamansi creme brulee with elderflower and white chocolate</i> | |
| Warmes Apfelküchlein | 17 |
| mit Sauerrahmglace, Zimtcrumble und Apfel-Minzchutney <i>Warm apple tart with sour cream ice cream, cinnamon crumble and apple and mint chutney</i> | |
| Kokosmousse  | 17 |
| mit Kakaofruchtsud und Kokos-Kakaocrunch <i>Coconut mousse with cocoa fruit sauce and coconut-cocoa crunch</i> | |
| Hausgemachte Sorbets & Glaces <i>Homemade sorbets and Ice cream</i> | |
| Holunderblütensorbet, Kakaofruchtsorbet <i>Elderflower sorbet, cocoa fruit sorbet,</i> | |
| Kugel <i>scoop</i> | 5.5 |
| Glace- & Sorbetaromen <i>Ice cream and sorbets</i> | |
| Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazie, Erdbeer, Zitrone, Sauerrahm <i>Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, pistachio, strawberry, lemon, sour cream</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 |
| Maispoularde <i>Corn-fed Chicken</i> | Frankreich |
| Ente <i>Duck</i> | Frankreich |
| Lachsforelle <i>salmon trout</i> | Schweiz |
| Zander <i>Pike perch</i> | Schweiz |
| Egli <i>Perch</i> | Schweiz |
| Brot <i>Bread</i> | Schweiz |

Legende

| | |
|---|-------------|
|  | Vegetarisch |
|  | Vegan |
|  | Glutenfrei |
|  | 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