

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

16.03. – 20.03.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Minestrone

HAUPTGANG

MONTAG

Poulet Cordon bleu
mit Pommes Allumette

DIENSTAG

Gebratenes Hirschentrecôte
an Preiselbeerjus und Rotkohl
serviert mit hausgemachten Spätzli

MITTWOCH

Geschmorte Rindfleischvögel
mit Kartoffelpüree
und glasiertem Wurzelgemüse

DONNERSTAG

Poulet Saltimbocca
auf Safranrisotto
mit sautiertem Bimi

FREITAG

Dorade Royal Filet vom Grill
auf Erbsen-Couscous
mit Tomaten Chutney

VEGETARISCH

Gebackener Blumenkohl
auf hausgemachtem Karotten-Hummus
mit Koriander

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

16.03. – 20.03.2026

STARTER

Salad of the day

or

Minestrone

MAIN COURSE

MONDAY

Chicken cordon bleu
with allumette fries

TUESDAY

Roasted venison entrecôte
with cranberry Jus and red cabbage
served with homemade spätzli

WEDNESDAY

Braised beef roulades
with mashed potatoes
and glazed root vegetables

THURSDAY

Chicken saltimbocca
on saffron risotto
with sautéed bimi

FRIDAY

Grilled royal dorade fillet
on pea couscous
with tomato chutney

VEGETARIAN

Baked cauliflower
on homemade carrot hummus
with coriander

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