

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

07.04. – 10.04.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Lauchcremesuppe
mit Croutons

HAUPTGANG

DIENSTAG

Grillierte Rinds-Paillarde
mit Basilikumpesto-Kruste
dazu Bratkartoffeln und Schmortomaten

MITTWOCH

Pouletbrust gefüllt mit Waldpilzen
serviert mit Bärlauchrisotto
und Frühlingsgemüse

DONNERSTAG

Rosa gebratene Lammhüfte
an Thymianjus mit cremiger Polenta
und Peperonata

FREITAG

Forellenfilet
auf Randen-Gersten Risotto
und sautiertem Bimi

VEGETARISCH

Gemüse Tajine
mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

07.04. – 10.04.2026

STARTER

Salad of the day

or

Leek cream soup
with croutons

MAIN COURSE

TUESDAY

Grilled beef paillard
with a basil pesto crust
served with fried potatoes and braised tomatoes

WEDNESDAY

Chicken breast stuffed with wild mushrooms
served with wild garlic risotto
and spring vegetables

THURSDAY

Pink-roasted lamb rump
with thyme jus, served with creamy polenta
and peperonata

FRIDAY

Trout fillet
served with beetroot barley risotto
and sautéed bimi

VEGETARIAN

Vegetable tagine
with potatoes, carrots and onions

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