

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

27.04. – 01.05.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Brokkoli-Erbсен-Suppe
mit gerösteten Mandelblättern

HAUPTGANG

MONTAG

Geschmorte Rinderroulade Thüringer Art
serviert mit Kartoffelpüree und
Frühlingsgemüse

DIENSTAG

Sautiertes Kalbswiedikerli mit Bärlauch
serviert mit Senf und Kartoffelsalat

MITTWOCH

Marinierter Rindshuftspiess vom Grill
mit Ofenkartoffeln und
geschmortem mediterranem Gemüse

DONNERSTAG

Gebratene Pouletbrust
mit Zitrone und Haselnüssen
dazu cremige Polenta und sautierter Romanesco

FREITAG

Lachsragout in feiner Dill-Rahmsauce
mit Tagliatelle und Butterbröseln

VEGETARISCH

Auberginensteak aus dem Ofen
auf Erbsen-Couscous mit Brombeerchutney

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

27.04. – 01.05.2026

STARTER

Salad of the day

or

Broccoli and pea soup
with roasted almond flakes

MAIN COURSE

MONDAY

Thuringian-style braised beef roulade
served with mashed potatoes and
spring vegetables

TUESDAY

Sautéed veal tenderloin with wild garlic
served with mustard and potato salad

WEDNESDAY

Grilled marinated beef skewers
with oven potatoes and
braised mediterranean vegetables.

THURSDAY

Pan-fried chicken breast
with lemon and hazelnuts served with
creamy polenta and sautéed romanesco

FRIDAY

Salmon ragout in a delicate dill cream sauce
with tagliatelle and buttered breadcrumbs

VEGETARIAN

Oven-baked eggplant steak
served on pea couscous with a blackberry chutney

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