

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

18.05. – 22.05.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Blumenkohl-Kokossuppe

HAUPTGANG

MONTAG

Hausgemachte Hacktätschli
an einer leichten Gemüse-Vinaigrette
mit Kartoffelstampf und Kräutersalat

DIENSTAG

Gelbes Pouletcurry
mit asiatischem Gemüse, Jasminreis
und Koriander aus dem eigenen Garten

MITTWOCH

Schweinemedallion mit Rosmarinjus
serviert mit Polentaschnitte
und Ratatouille

DONNERSTAG

Weissweinrisotto
mit Iberico-Salsiccia vom Grill

FREITAG

Sautierte Lachsforellen Filet
an einer Zitronensauce,
Fregola Sarda und Bimi

VEGETARISCH

Zucchini-Picatta
mit Tomatensauce und Pilaw-Reis

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

18.05. – 22.05.2026

STARTER

Salad of the day

or

Cauliflower-coconut soup

Main course

MONDAY

Homemade meatballs
served with a light vegetable vinaigrette
with mashed potatoes and a herb salad

TUESDAY

Yellow chicken curry
with asian vegetables, jasmine rice
and coriander from our own garden

WEDNESDAY

Pork medallion with rosemary jus
served with polenta slices
and ratatouille,

THURSDAY

White wine risotto
with grilled Iberico sausage

FRIDAY

Sautéed salmon trout fillet
served with a lemon sauce,
Fregola Sarda and Bimi

VEGETARIAN

Zucchini Piccata
with tomato sauce and pilaf rice

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