

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

25.05. – 29.05.2026

VORSPEISE

Tagessalat

oder

Beeren-Gazpacho mit Zitronenöl

HAUPTGANG

MONTAG

Pouletoberschenkel im Ofen geschmort
mit Zatar serviert mit Juwelenreis
und geschmorter Peperoni

DIENSTAG

Hausgemachte klassische Lasagne

MITTWOCH

Mediterrane Pinsa
mit Antipastigemüse, Feta-Käse, Pinienkernen,
Pesto, Cherrytomaten und Rucola

DONNERSTAG

Bauernbratwurst vom Grill mit Haus-Senf
serviert mit Pommes Allumettes
und Blattsalat

FREITAG

Grillierte Oktopusarme mit Chimichurri,
serviert mit Safranrisotto
und Pimientos de Padrón

VEGETARISCH

Hausgemachte Falafel auf Bärlauch-Hummus
mit eingelegtem Gemüse
serviert mit Pitabrot und Kräutern

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

25.05. – 29.05.2026

STARTER

Salad of the day

or

Berry gazpacho with lemon oil

Main course

MONDAY

Chicken thighs braised in the oven
with za'atar served with jeweled rice
and braised bell peppers

TUESDAY

Hausgemachte klassische Lasagne

WEDNESDAY

Mediterranean pinsa
with vegetables, feta cheese, pine nuts, pesto,
cherry tomatoes, and arugula

THURSDAY

Grilled farmer's sausage with house mustard
served with pommes allumettes
and leaf salad

FRIDAY

Grilled octopus arms with chimichurri
served with saffron risotto
and Padrón peppers

VEGETARIAN

Homemade falafel on wild garlic hummus
with pickled vegetables
served with pita bread and herbs

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