



Gasthof zur Sonne

KÜSNACHT



Vorspeisen Starters

Schweizer Rinds-Tatar mit Toast	180 gr	CHF 34
<i>Homemade beef tatar with toast</i>	90 gr	CHF 20
mit schwarzem Trüffel / <i>with black truffle</i>		CHF 6
mit Pommes Frites / <i>with French Fries</i>		CHF 6
Züribieter Freiland-Nüsslisalat		CHF 10
mit gehacktem „Bio“-Ei und Butter-Croûtons		
<i>Regional corn salad</i>		
<i>with minced organic egg and butter croûtons</i>		
mit gebratenem Speck/ <i>with roasted bacon</i> Aufpreis		CHF 3
Winterlicher Rüeblisalat		CHF 10
mit Orangen und Stangensellerie		
an Feigen und Trauben		
<i>Seasonal carrot salad</i>		
<i>with oranges, branch celery, figs and grapes</i>		
Züri Plättli		CHF 19
Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami,		
Tête de Moine und Sbrinz		
<i>Smoked ham, dried Grison meat, Salami and cheese</i>		
Orientalisches Kürbissüppchen		CHF 12
mit gebackenem Pilzknusper		
<i>Oriental pumpkin soup</i>		
<i>with baked mushroom crisp</i>		





Fisch

Fish

Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Sauce Maison CHF 40
 dazu in Butter sautierte Petersilienkartoffeln

*In beer dough baked fillets of perch
 with parsley potatoes and Sauce Maison*

Wolfsbarsch-Filet, Kräuter-Crème fraiche CHF 34
Sea bass fillet with herb-sour cream

Wahlweise mit folgenden Beilagen:

Choose of the following side dishes:

Saisonales Gemüse / Seasonal vegetable CHF 7

Bratkartoffeln / Roasted potatoes CHF 6

Vegetarisch

Vegetarian

Safran-Ravioli-Stern mit weisser Trüffelüllung gross CHF 27
 an geröstetem Kürbis klein CHF 17

und Schaum von der Tahiti-Vanille

*Saffron ravioli star with white truffle filling
 on roasted pumpkin and foam of Tahiti vanilla*

Sämiger Kürbis-Kokos-Risotto gross CHF 26
 mit Randen-Knusper klein CHF 16

*Pumpkin-coconut risotto
 with beetroot crisp*



Hauptgänge

Main courses

Kalbsbratwurst (200g) nach altem Rezept CHF 21
 dazu Zwiebelsauce und Pommes frites
Veal sausage (200g) with onion sauce and French fries

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ CHF 42
 an feiner Champignon-Rahmsauce
 mit Butterrösti
*Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce,
 butter roesti*
 mit Nierli / with kidney stripes Aufpreis CHF 3

Hausgemachte Hacktätschli (Kalb & Rind) CHF 23
 an Zwiebelsauce
 mit Rosmarin-Kartoffeln und Speck-Bohnen
*Homemade meat balls (veal & beef) on onion sauce
 with rosemary-potatoes and green beans with bacon*

Irishes Rindsfilet vom Grill (220g) CHF 47
 mit Barbecue-Sauce
Irish Beef fillet with BBQ sauce

Kalbs-Cordon Bleu CHF 30
Veal Cordon Bleu

Gerne servieren wir Ihnen folgende Beilagen:
We are glad to serve you the following side dishes:

Saisonales Gemüse / Seasonal vegetable CHF 7
 Bratkartoffeln / Roasted potatoes CHF 6
 Pommes Frites / French Fries CHF 6





Flammkuchen

Tarte flambee

Flammkuchen „Lorraine“

CHF 22

Kräftiger Bauernspeck, Junglauch, Reibkäse
und Crème fraîche

*Tarte flambée "Lorraine" with bacon, young leek,
grated cheese and sour cream*

Flammkuchen „Goldküste“

CHF 26

Rauchlachs, Sardellen, Kapern, Junglauch
und Crème fraîche

*Tarte flambée "Goldküste" with smoked salmon, anchovy, capers,
young leek and sour cream*

Flammkuchen „España“

CHF 24

Chorizo, Junglauch, Oliven, Manchego
und Crème fraîche

*Tarte flambée "España" with chorizo, young leek,
olives, Manchego cheese and sour cream*

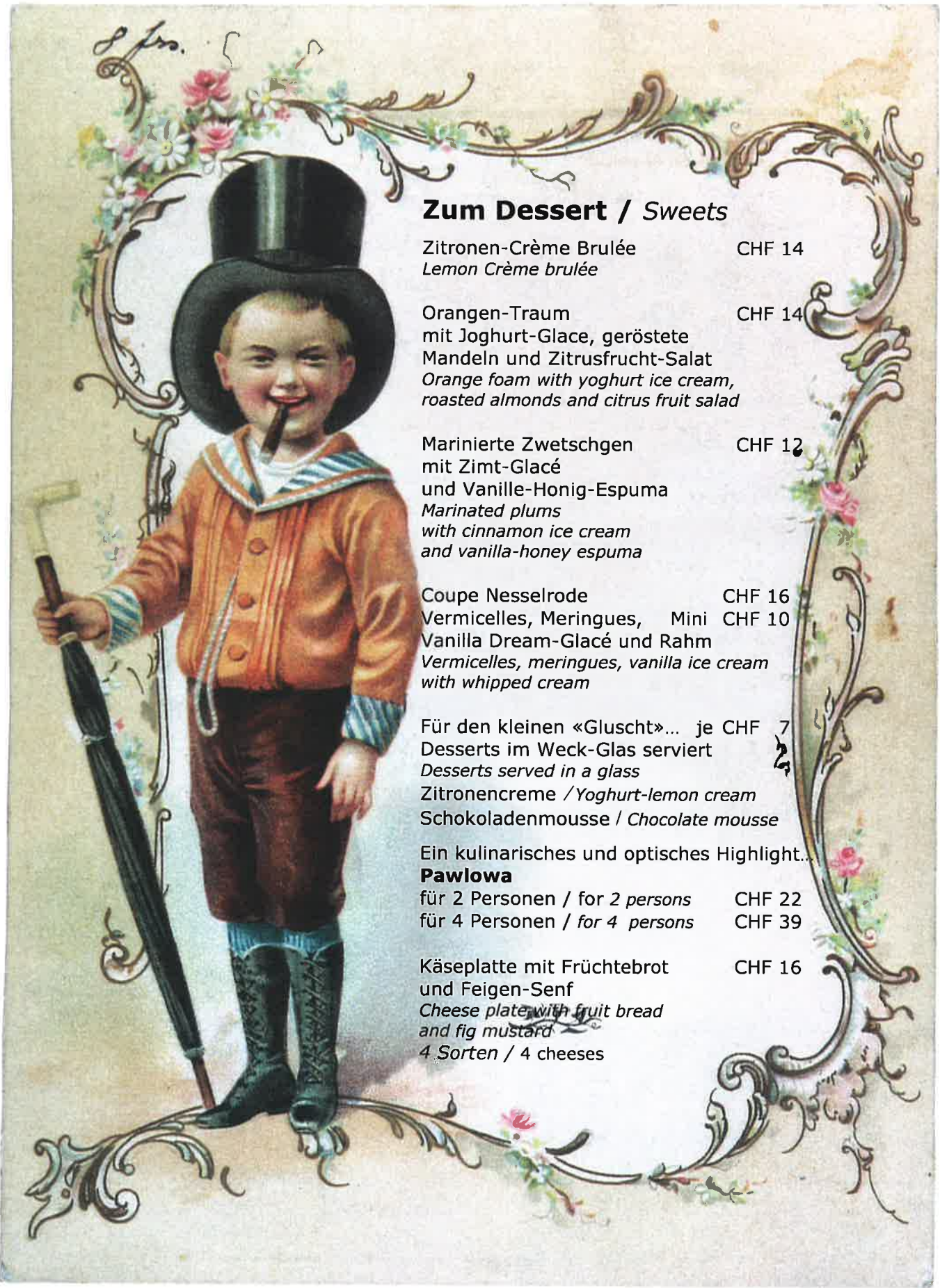
Unser Flammkuchen des Monats...

Flammkuchen „Forch“

CHF 25

Steinpilze, Baumnüsse,
Nüsslisalat, Taleggio und Crème fraîche

*Tarte flambée "Forch" with boletus, walnuts
corn salad, Taleggio cheese and sour cream*



Zum Dessert / Sweets

Zitronen-Crème Brulée CHF 14
Lemon Crème brûlée

Orangen-Traum CHF 14
 mit Joghurt-Glace, geröstete Mandeln und Zitrusfrucht-Salat
Orange foam with yoghurt ice cream, roasted almonds and citrus fruit salad

Marinierte Zwetschgen CHF 12
 mit Zimt-Glacé und Vanille-Honig-Espuma
Marinated plums with cinnamon ice cream and vanilla-honey espuma

Coupe Nesselrode CHF 16
 Vermicelles, Meringues, Mini Vanilla Dream-Glacé und Rahm CHF 10
Vermicelles, meringues, vanilla ice cream with whipped cream

Für den kleinen «Gluscht»... je CHF 7
 Desserts im Weck-Glas serviert
Desserts served in a glass
 Zitronencreme / Yoghurt-lemon cream
 Schokoladenmousse / Chocolate mousse

Ein kulinarisches und optisches Highlight...
Pawlowa
 für 2 Personen / for 2 persons CHF 22
 für 4 Personen / for 4 persons CHF 39

Käseplatte mit Früchtebrot CHF 16
 und Feigen-Senf
Cheese plate with fruit bread and fig mustard
 4 Sorten / 4 cheeses