



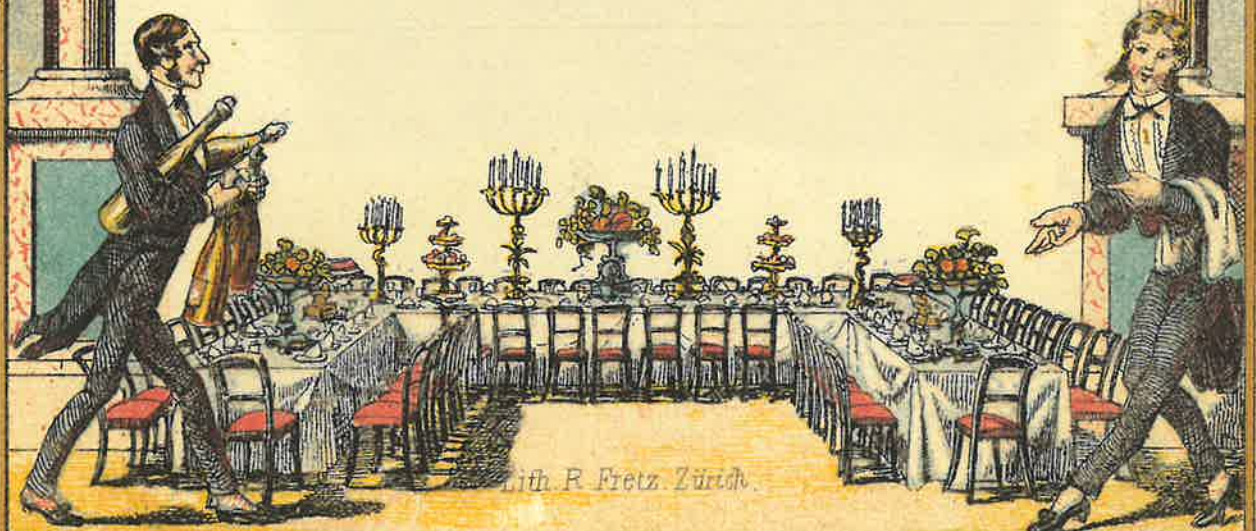
Vorspeisen Starters

Zürbieter Nüsslisalat serviert 19
 Mit gehacktem Bio-Ei vom Guldenen-Hof, Croûtons,
 knusprigem Speck an sämiger French Dressing
*Regional lambs lettuce served with minced organic egg,
 bread croutons, crispy bacon on mustard dressing*

Wurst-Käsesalat 17
 Cervelat, Gruyere, Essiggurke, gepickelte rote Zwiebeln,
 Senfdressing
*Sausage and cheese salad
 Cervelat, Gruyere, pickle, pickled red onions,
 mustard dressing*

Schweizer Rinds-Tatar 27 | Hauptgang 40
 klassische Garnituren und Toast
 Auf Wunsch mit Pommes Frites +8
*Swiss beef tartare
 classic garnish and toast
 with French fries on request +8*

Bündner Gerstensuppe 17
 (auch als vegetarische Variante möglich)



with R. Fretz, Zürich.



Hauptgänge

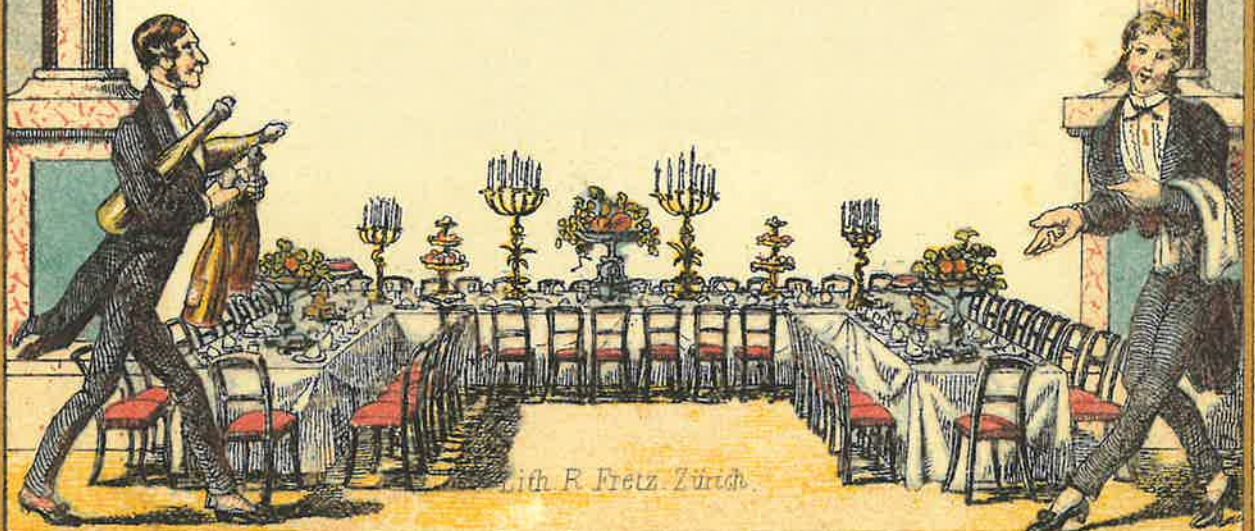
Main courses

Hausgemachte Rinds-Hacktätschli 38
 an leichter Rahmsauce
 auf Lauchgemüse und Kartoffelstock mit Seeli
*Homemade beef-meatballs with a creamy sauce
 leek and smashed potatoes*

In Butter und Zwiebeln gebratene Kalbsleberli 42
 mit knuspriger Rösti
*Veal liver fried in butter and onions
 with crispy rösti*

Brasato an kräftigem Barolo Jus 51
 mit Tessiner Risotto und Wintergemüse
*Brasato on red wine gravy
 with Ticino risotto and winter vegetables*

Küsnachter Kalbsbratwurst von der Metzgerei Oberwacht 28
 an Zwiebelsauce und knusprigen Pommes Frites
Veal sausage with onion sauce and French Fries



with R. Fretz Zürich



Sonne Klassiker

Main courses / Classics dishes

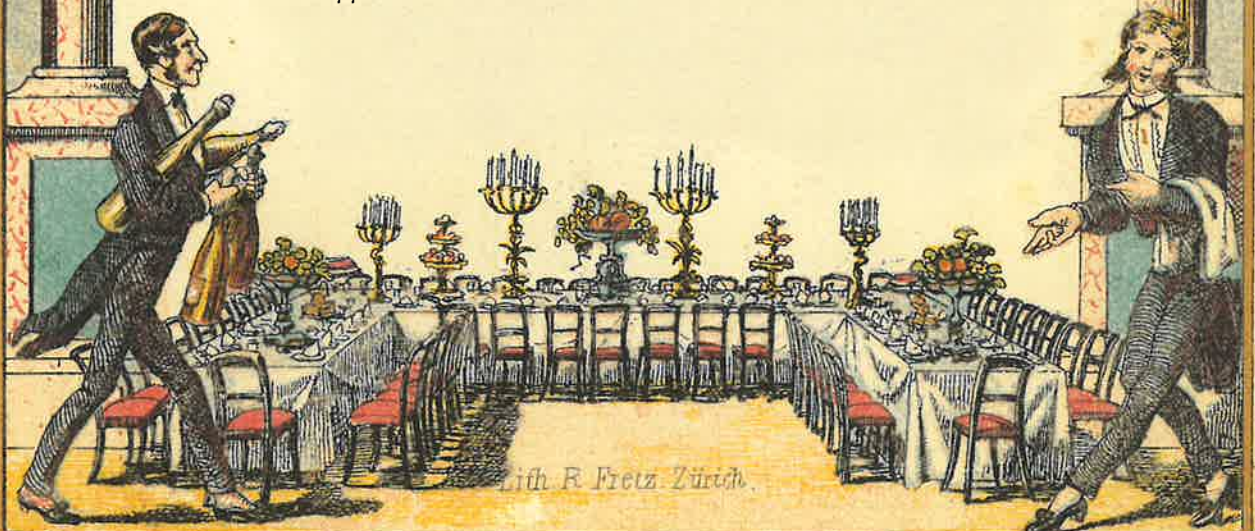
Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 48
 an Champignon-Rahmsauce mit Rösti
 Auf Wunsch mit gebratenen Nierli +3
*Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“
 Creamy mushroom sauce and roesti
 On request with sautéed kidney stripes +3*

Gebackene Eglifilets 46
 im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce
 und Bratkartoffeln
*Crispy perch fillets in a panko-tempura batter
 with homemade tartar sauce and fried potatoes*

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Chässpätzli mit Rostzwiebeln 29
 und Apfelmus
*Chässpätzli with fried onions
 and applesauce*



with R. Fretz Zürich.



Fondue Chinoise Menu (ab 2 Personen)

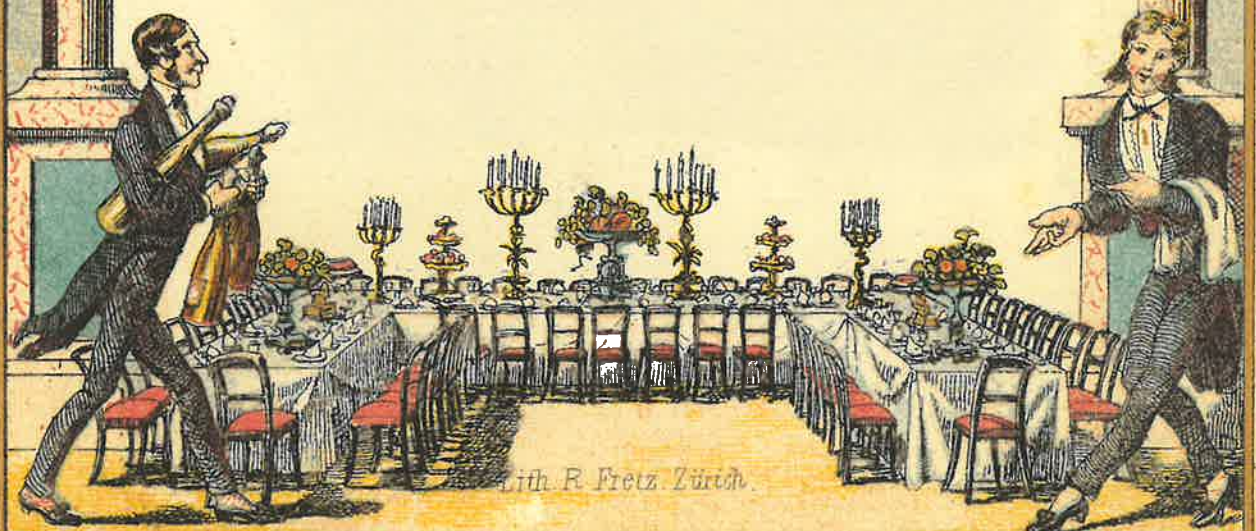
Nüsslisalat serviert mit Sprossen,
Cherry-Tomaten und knusprigen
Speck-Croustons an Französischem Dressing

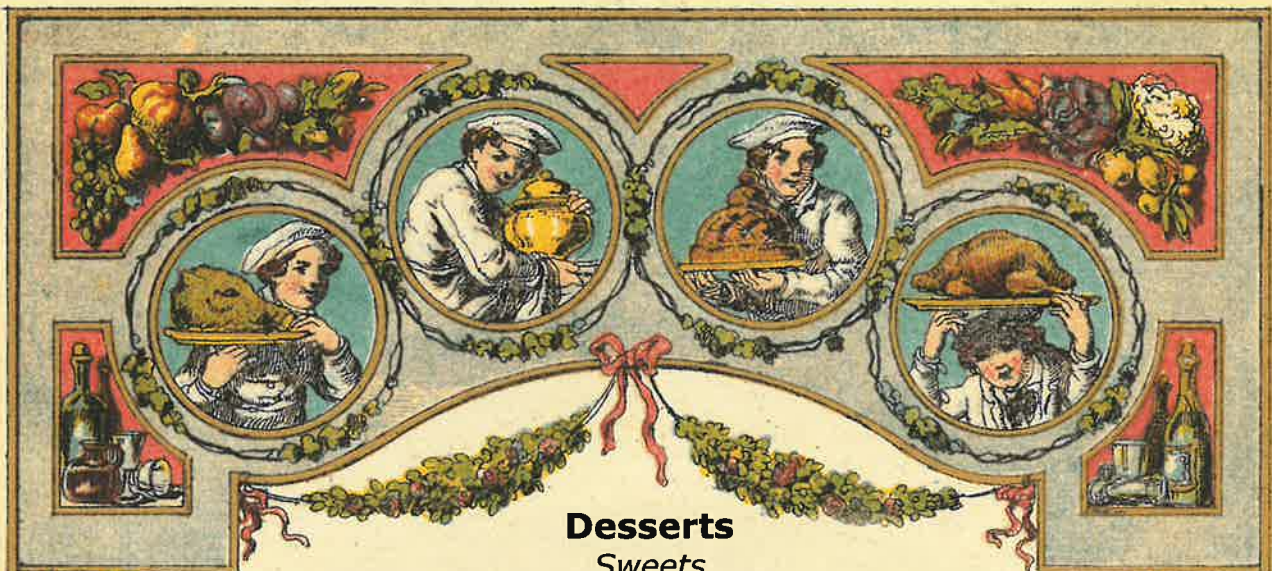
Fondue Chinoise
Fleischsorten: Kalb, Rind und Poulet
(300g pro Person)

Vegetarische Variante mit Tofu und
verschiedenem Gemüse möglich

Dazu geniessen Sie knusprige Pommes Frites
sowie verschiedene Fleischsaucen

Preis pro Person CHF 66





Desserts Sweets

Klassisches Caramelköpflli mit Rahm 12
Classic Caramelflan with whipped cream

Dunkles Toblerone-Mousse 16
Dark Toblerone chocolate mousse

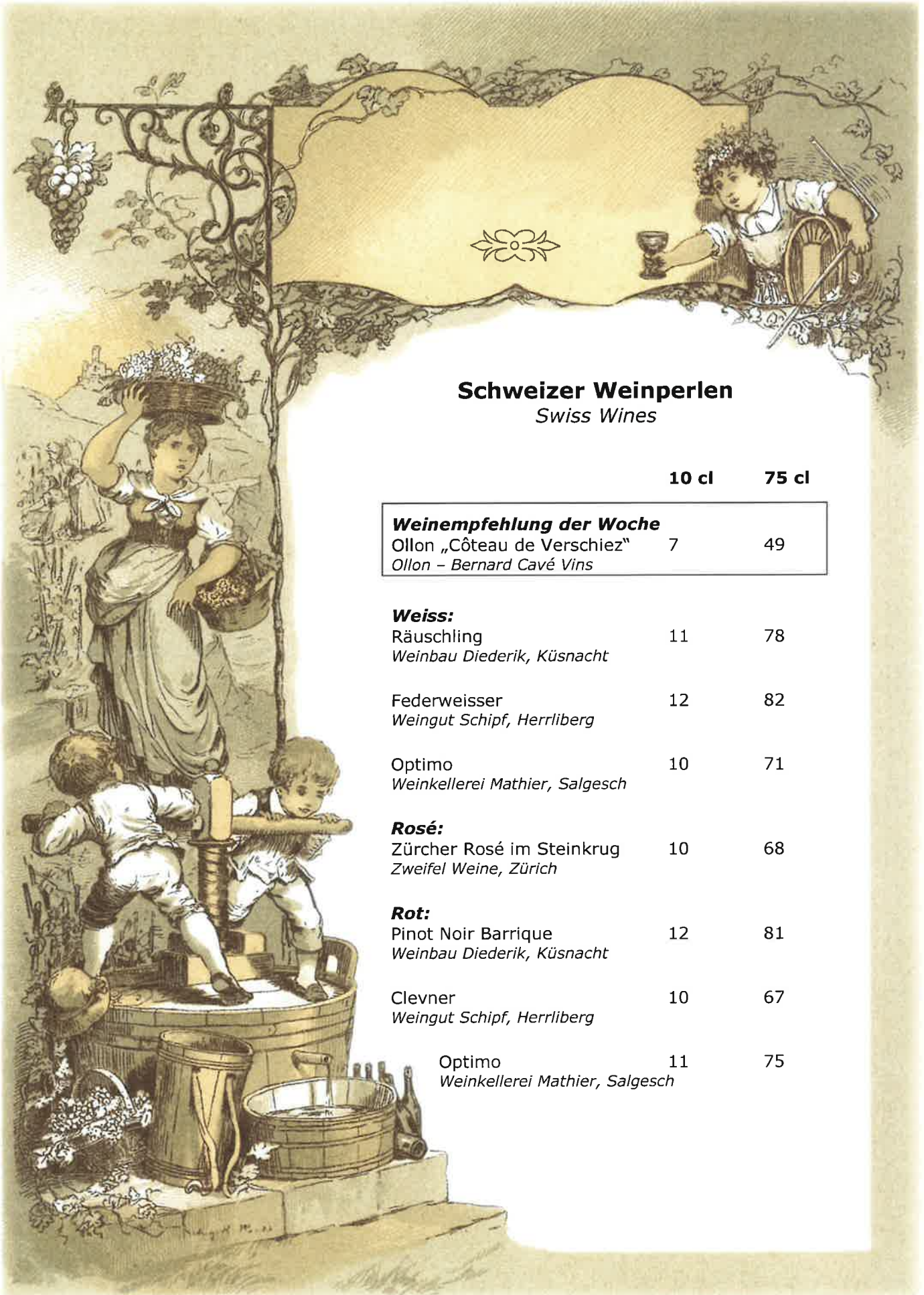
Coupe Nesselrode 16
 Vermicelles mit Vanilleglace und
 Meringues-Brösel
*Chestnut puree with vanilla ice cream
 and meringues*

Käseauswahl von „Natürli“ Zürioberland 19
 Atzmännig Bergkäse, Einsiedler Heumilchkäse
 Girenbaderli und Gibswiler Bachtelkäse
 mit Birnenbrot und hausgemachtem Früchte-Chutney
*Cheese selection
 Four different regional cheeses
 with pear bread and homemade fruit-chutney*

Hausgemachte Sorbets 5.5
 Johannisbeere, Ingwer, Clementine
Redcurrant, ginger, clementine

Glace- und Sorbetaromen 4.5
Ice cream
 Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee,
 Pistazie, Erdbeer, Zitrone
*Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee,
 pistachio, strawberry, lemon*





Schweizer Weinperlen Swiss Wines

10 cl 75 cl

Weinempfehlung der Woche

Ollon „Côteau de Verschiez“	7	49
<i>Ollon – Bernard Cavé Vins</i>		

Weiss:

Räuschling	11	78
<i>Weinbau Diederik, Küsnacht</i>		

Federweisser	12	82
<i>Weingut Schipf, Herrliberg</i>		

Optimo	10	71
<i>Weinkellerei Mathier, Salgesch</i>		

Rosé:

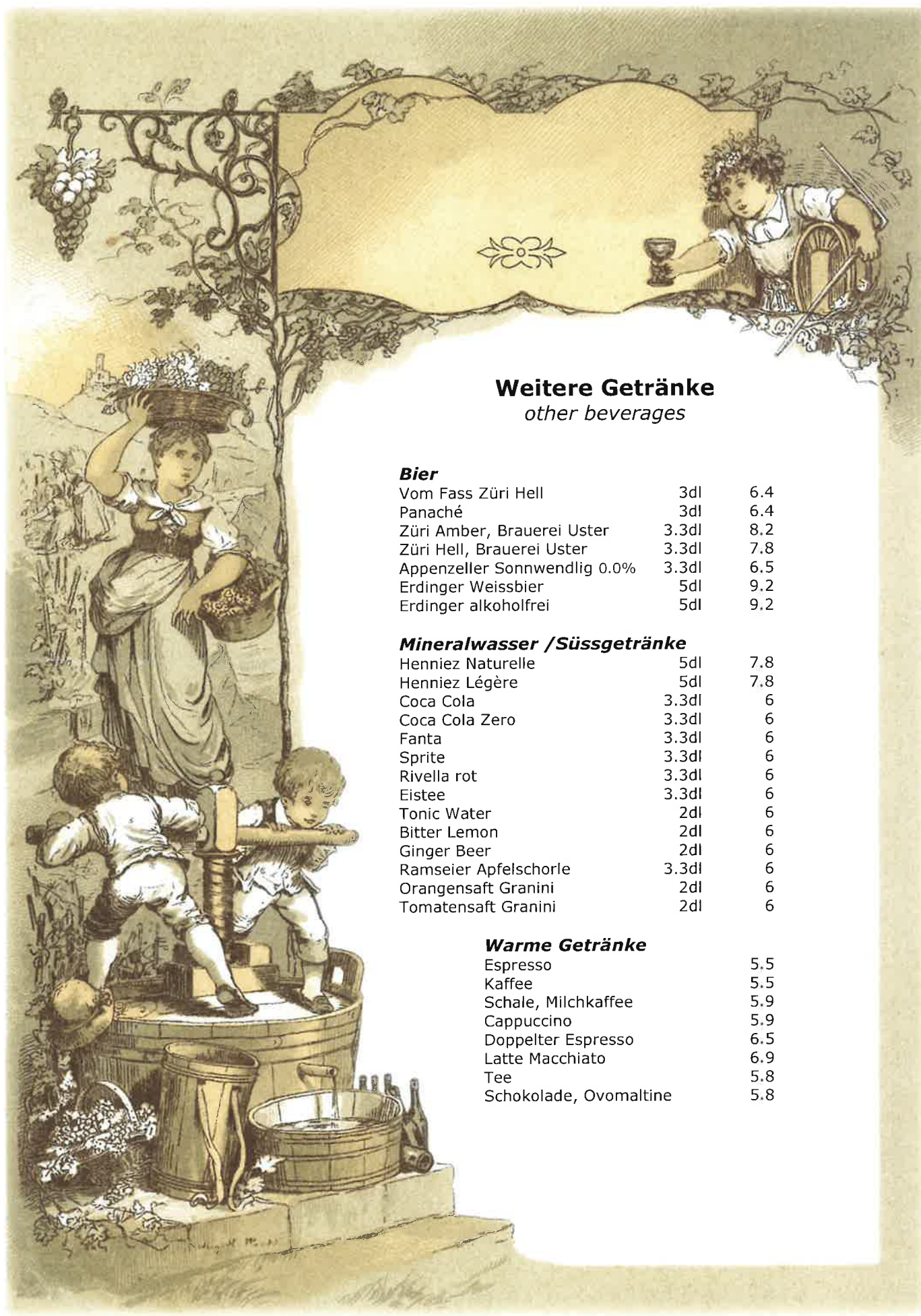
Zürcher Rosé im Steinkrug	10	68
<i>Zweifel Weine, Zürich</i>		

Rot:

Pinot Noir Barrique	12	81
<i>Weinbau Diederik, Küsnacht</i>		

Clevner	10	67
<i>Weingut Schipf, Herrliberg</i>		

Optimo	11	75
<i>Weinkellerei Mathier, Salgesch</i>		



Weitere Getränke other beverages

Bier

Vom Fass Züri Hell	3dl	6.4
Panaché	3dl	6.4
Züri Amber, Brauerei Uster	3.3dl	8.2
Züri Hell, Brauerei Uster	3.3dl	7.8
Appenzeller Sonnwendig 0.0%	3.3dl	6.5
Erdinger Weissbier	5dl	9.2
Erdinger alkoholfrei	5dl	9.2

Mineralwasser / Süssgetränke

Henniez Naturelle	5dl	7.8
Henniez Légère	5dl	7.8
Coca Cola	3.3dl	6
Coca Cola Zero	3.3dl	6
Fanta	3.3dl	6
Sprite	3.3dl	6
Rivella rot	3.3dl	6
Eistee	3.3dl	6
Tonic Water	2dl	6
Bitter Lemon	2dl	6
Ginger Beer	2dl	6
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	6
Orangensaft Granini	2dl	6
Tomatensaft Granini	2dl	6

Warme Getränke

Espresso	5.5
Kaffee	5.5
Schale, Milchkaffee	5.9
Cappuccino	5.9
Doppelter Espresso	6.5
Latte Macchiato	6.9
Tee	5.8
Schokolade, Ovomaltine	5.8



Fleisch- & Brotdeklaration

Meat and Bread declaration

Rind <i>Beef</i>	Schweiz / Irland
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Binnengewässer Europa/Asien
Brot <i>Bread</i>	Schweiz

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.
Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt
Prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT

Let's be friends@hotelsonneamsee

Follow us on Instagram & Facebook @hotelsonneamsee
or share your best moments and tag us in your photos
#sonneamsee

