

## **Vorspeisen**

### *Starters*

Züribieter 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)

## 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*

## **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*

**Jeden Freitag- und Samstagabend**  
(Nur mit Reservation bis 12.00 Uhr)

**Fondue Chinoise Menu**  
(ab 2 Personen)

Nüsslisalat serviert mit Sprossen,  
Cherry-Tomaten und knusprigen  
Speck-Croûtons 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  
Birne, Aprikose, Granatapfel  
*Pear, apricot, pomegranate*

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

## Schweizer Weinperlen

*Swiss Wines*

**10 cl      75 cl**

<b>Weinempfehlung der Woche</b>		
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

