



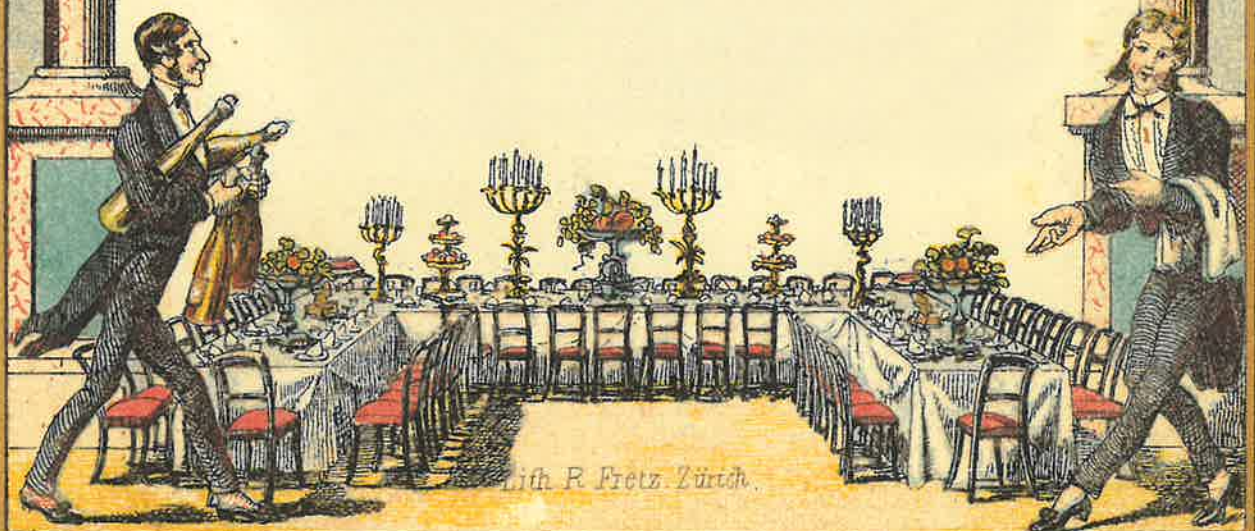
Vorspeisen Starters

Chicoree Salat mit Orangen 19
und Burrata
*Chicory salad with oranges
and burrata*

Geräucherte Forelle 21
mit Randen-Apfelsalat
*Smoked trout
with beetroot and apple salad*

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*

Klassische Zwiebelsuppe 18
mit Croutons und Gruyere
*Classic onion soup
with croutons and Gruyère*



with R. Fretz, Zürich.



Hauptgänge

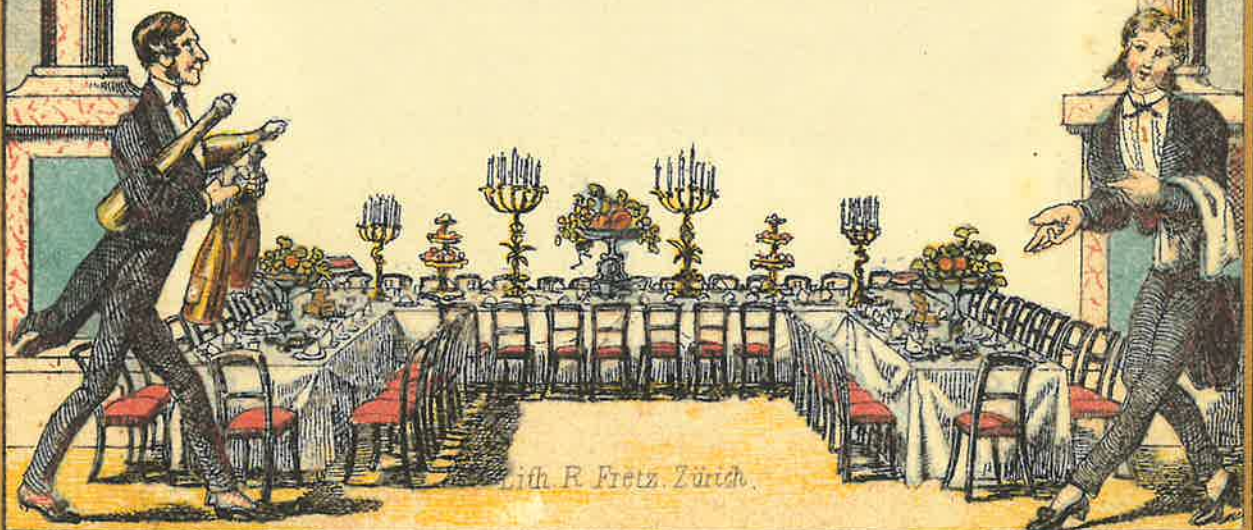
Main courses

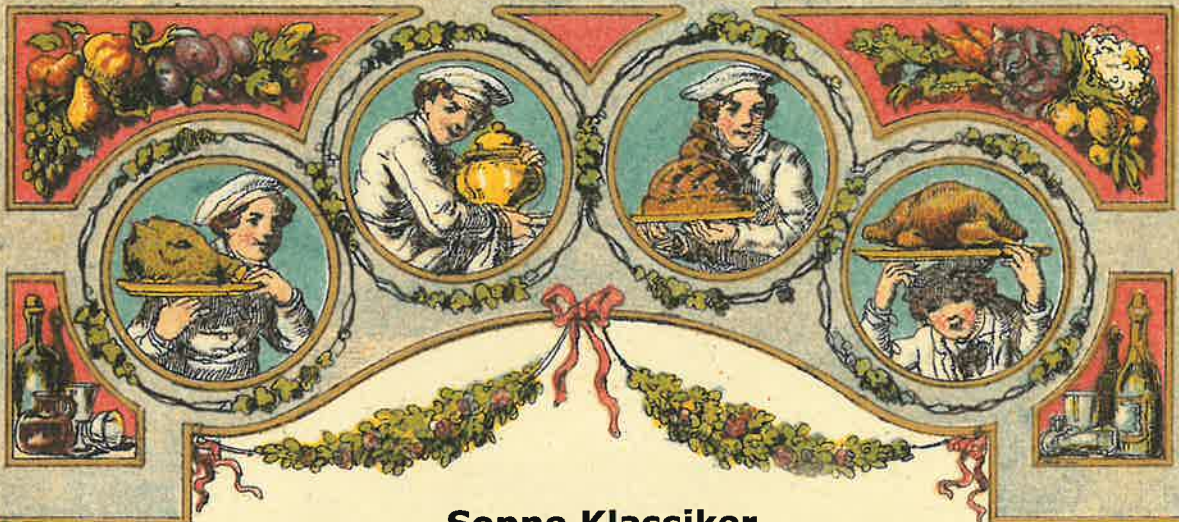
Hausgemachte Rinds-Hacktätschli 38
 an leichter Rahmsauce
 auf Lauchgemüse und Kartoffelstock mit Seeli
*Homemade beef-meatballs with a creamy sauce
 leek and mashed potatoes*

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

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 46
 mit Kräuterreis
*Sliced beef Stroganoff
 with herb rice*

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

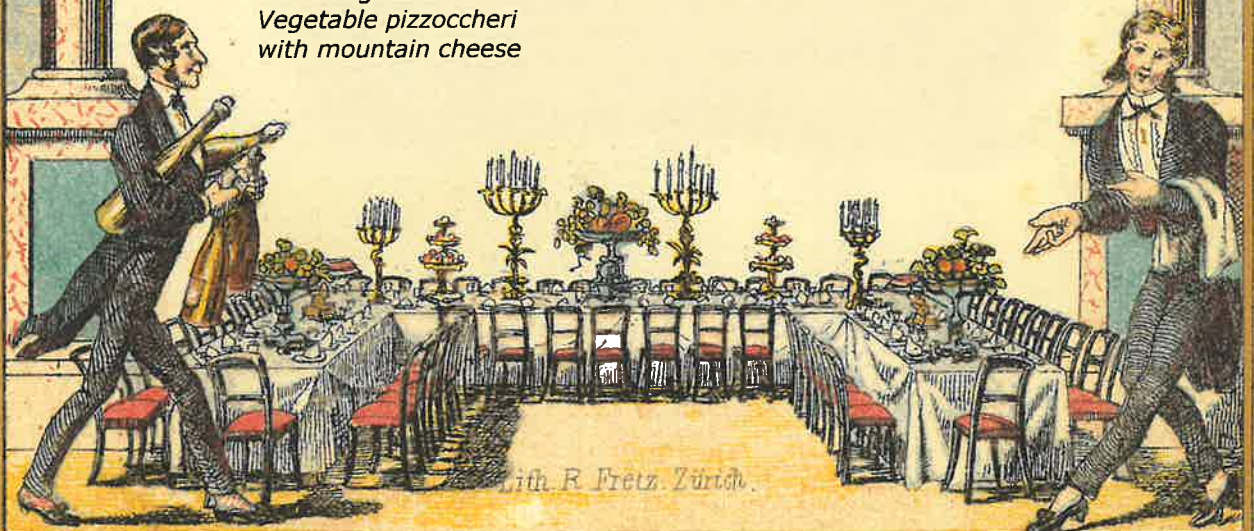
Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 48
 an Champignon-Rahmsauce mit Rösti
 Auf Wunsch mit gebratenen Nierli +3
Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“
Creamy mushroom sauce and rösti
On request with sautéed kidney stripes +3

Gebackene Zürichsee-Eglifilets von der Fischerei Grieser 54
 im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce
 und Bratkartoffeln
Crispy perch fillets from lake Zurich
baked in a panko-tempura batter
with homemade tartar sauce and fried potatoes

Vegetarisches Gericht

Vegetarian dish

Gemüse-Pizzoccheri 32
 mit Bergkäse
Vegetable pizzoccheri
with mountain cheese



with R. Fretz Zürich.



Fondue Chinoise Menu (ab 2 Personen)

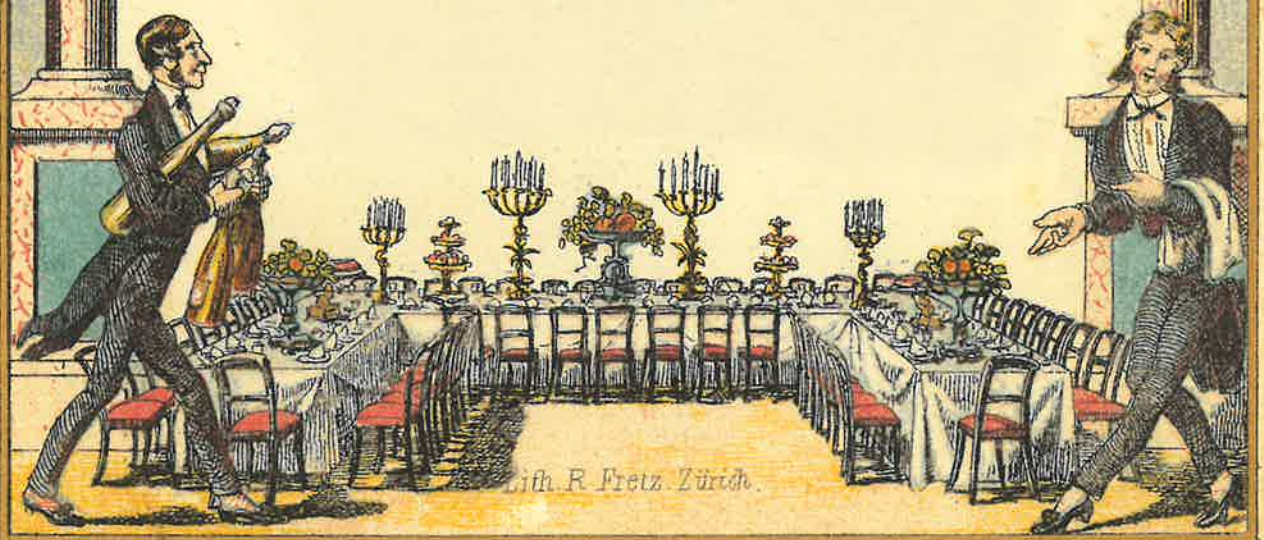
Blattsalat serviert mit Sprossen,
Cherry-Tomaten und knusprigen
Speck-Croûtons an Französischem Dressing

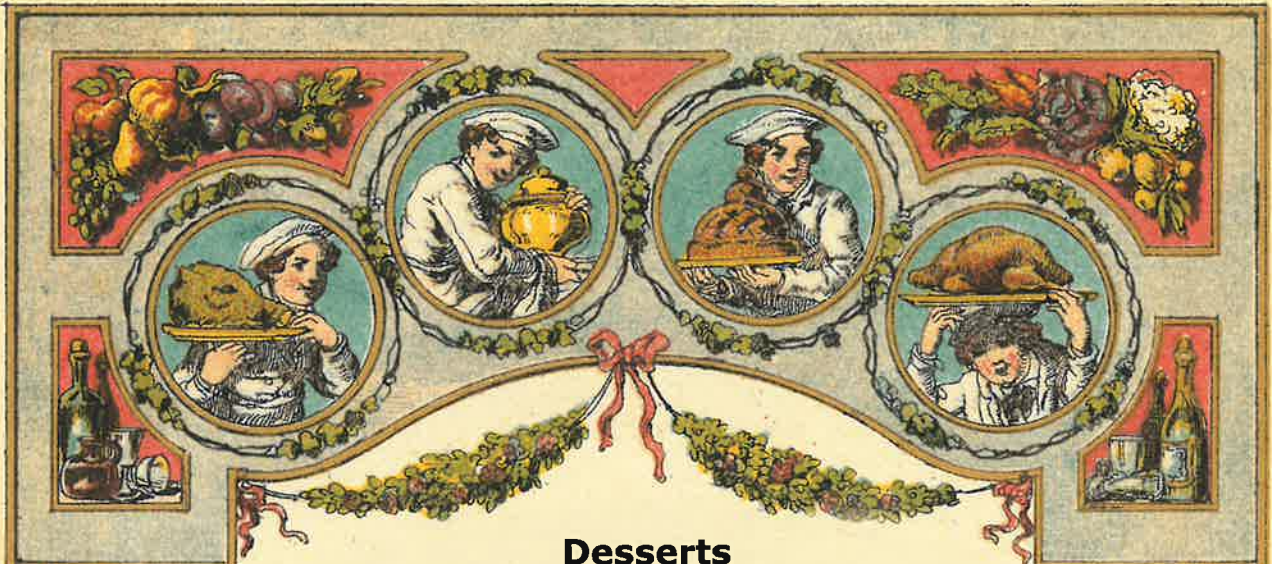
Fondue Chinoise
Fleischsorten: Kalb, Rind und Poulet
(300g pro Person)

Vegetarische Variante mit Tofu und
verschiedenem Gemüse möglich

Dazu geniessen Sie knusprige Pommes Frites
sowie verschiedene Fleischsaucen

Preis pro Person CHF 66





Desserts

Sweets

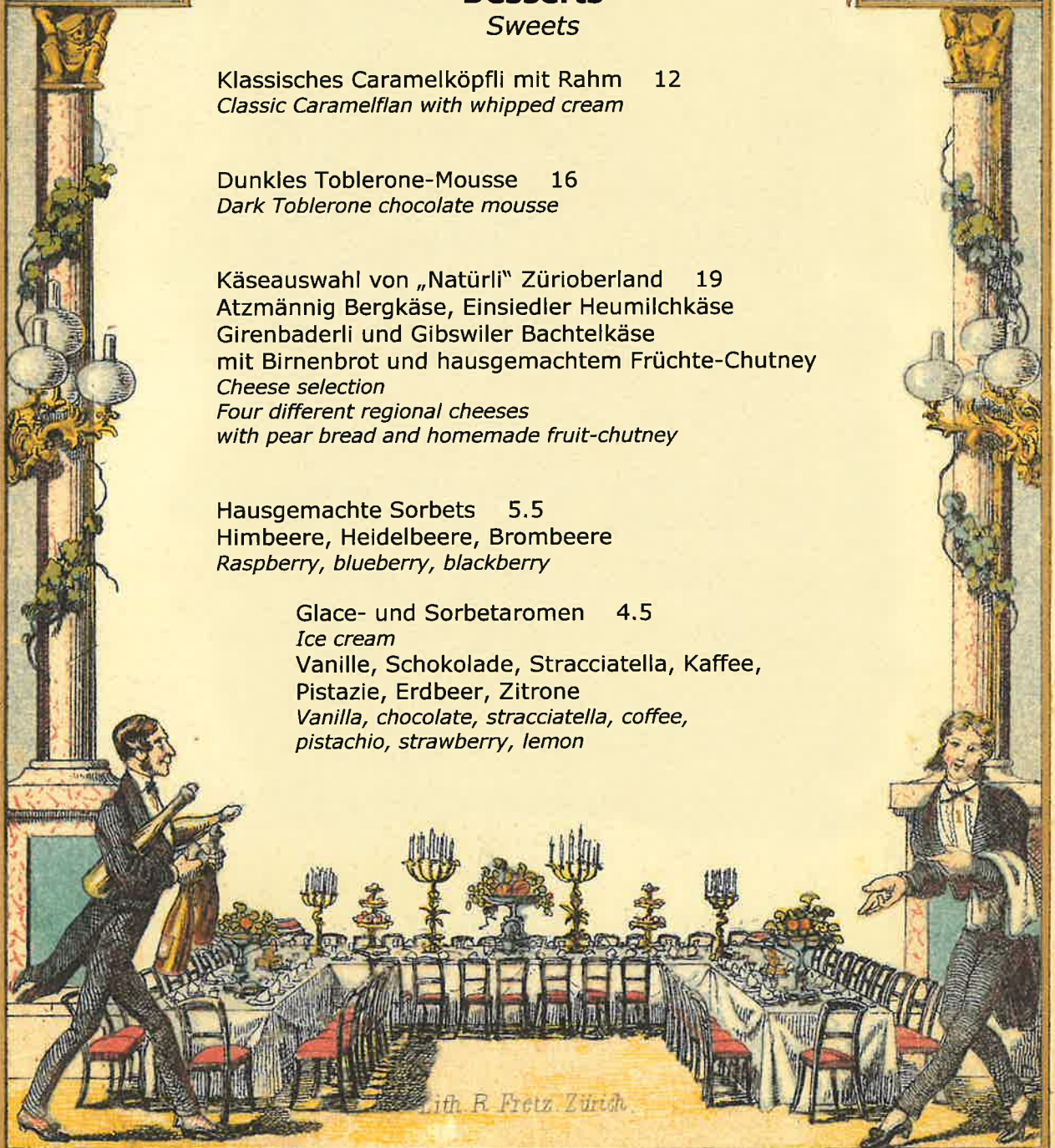
Klassisches Caramelköppli mit Rahm 12
Classic Caramelflan with whipped cream

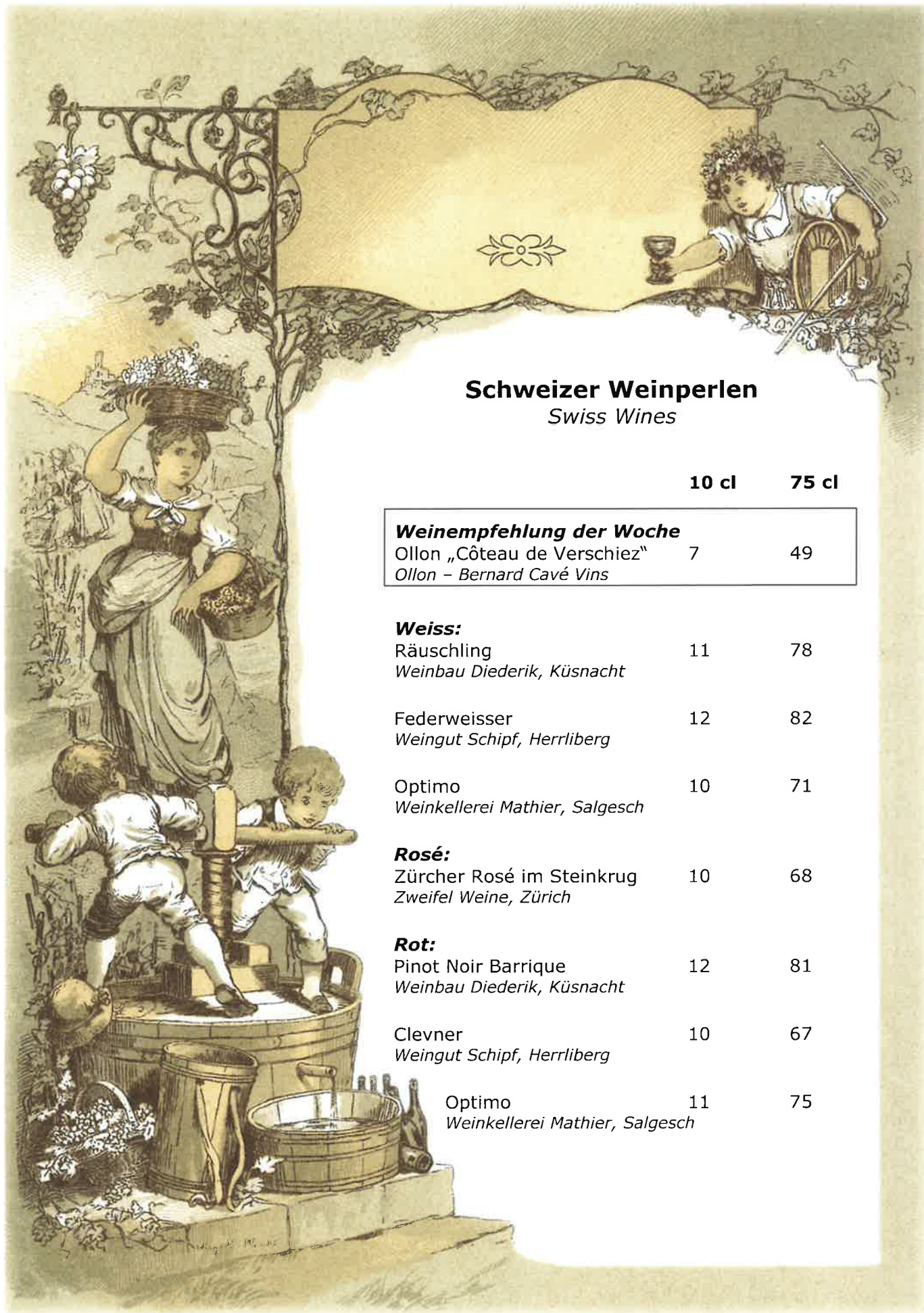
Dunkles Toblerone-Mousse 16
Dark Toblerone chocolate mousse

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
 Himbeere, Heidelbeere, Brombeere
Raspberry, blueberry, blackberry

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 |
| Poulet <i>Chicken</i> | Schweiz |
| Egli <i>Perch</i> | Schweiz (Zürichsee) |
| Forelle <i>Trout</i> | Schweiz (Zürichsee) |
| 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

