

# APERITIF

## **Giselle Royale Spritz 17**

Giselle Royale, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit, Minze  
*Giselle Royale, Prosecco, mineral water, grapefruit, mint*

## **Laurent Perrier Brut 1 dl 18**

Champagne - Laurent Perrier



# ALKOHOLFREIER APERITIF

## **Giselle Royale Zero Spritz 14**

Giselle Royale, Tonic Water, Mineralwasser, Grapefruit, Minze  
*Giselle Royale, tonic water, mineral water, grapefruit, mint*

**Aus Rücksicht auf Ihre Tischnachbarn ist unsere Sonnengalerie-Terrasse ein rauchfreier Bereich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

*Out of consideration for our other guests our Sonnengalerie terrace is a non smoking area. Thank you for your understanding!*



## VORSPEISEN

### Bunter Frühlings-Kräutersalat 16

mit Sauerampferdressing, frischen Radieschen  
gerösteten Sonnenblumenkernen und Würzblüten

*Colourful spring herb salad*

*with sorrel dressing, fresh radishes,*

*roasted sunflower seeds and seasoning flowers*



### Spargel-Ceviche 18

mit gebackener Avocado, Peperoncini und Koriander

*Asparagus ceviche*

*with baked avocado, peperoncini and coriander*



### Vegane Frühlingsbowl 19

Randen-Hummus, Mango, Gurken, Tomaten, gepickelte Zwiebeln,  
Kichererbsen und Spargel mit Soja-Bärlauchcreme

auf Wunsch mit gebeiztem Lachs +8

*Vegan spring bowl*

*beetroot hummus, mango, cucumber, tomatoes, pickled onions,*

*chickpeas and asparagus with soy and wild garlic cream*

*optional with stained salmon +8*



### Tatar vom Schweizer Kalb 29 | Hauptgang *Main course* 42

auf Bärlauchcreme und Lemon curd

*Tartar of Swiss veal*

*on a bed of wild garlic cream and lemon curd*

## SUPPEN

### Schaumige Spargelcremesuppe 16

mit Blauschimmelkäse Sticks

*Asparagus cream soup*

*with blue cheese fritters*



### Minestrone vom Frühlingsgemüse 19

mit geräuchertem Speck

und würzigem Kräuter-Crostini

*Minestrone of spring vegetables*

*with smoked bacon and spicy herb crostini*

# HAUPTSPEISEN

## Confiertes Hechtfilet aus dem Zürichsee 52

mit Camarque Reis, Mönchsbart und Safransauce

*Poached pike fillet from Lake Zurich*

*with Camargue rice, Agretti and saffron sauce*

## Saftiges Kalbskotelett (280g) 62

mit Tagliatelle und Parmesan-Trüffel-Brösel

*Veal chop (280g)*

*with tagliatelle and parmesan truffle crumbs*

## Mit Kräutern und Bärlauch gefüllte Maispoularde 48

auf Zitrusrisotto und Frühlingsgemüse

*Corn poulard filled with spring herbs,*

*served on a bed of citrus risotto and spring vegetables*

## Rosa gebratenes Lammierstück 54

mit Oliven Tapenade, Pommes Dauphin  
und mediterranem Ofengemüse

*Medium-rare roasted saddle of lamb*

*with olive tapenade, Dauphine potatoes*

*and Mediterranean roasted vegetables*

**Ab 2 Personen /** *from 2 persons*

**(Zubereitung /** *preparation* **ca. 30 Minuten)**

**Châteaubriand am Tisch tranchiert** in 2 Gängen serviert 82 pro Person

mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

*Châteaubriand served in two courses*

*with homemade sauce béarnaise, spring vegetables and fried potatoes*

## Blumenkohl Steak aus dem Ofen 34

mit Zitronen-Pfeffer, serviert mit Randen-Hummus, Bärlauchöl  
und Mini Fladenbrot

*Cauliflower steak from the oven*

*with black pepper, served with herb hummus*

*and mini pita bread*



# SONNE-KLASSIKER

## 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*

## 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*

# SÜSSE KREATIONEN

## Himbeer Tiramisu 15

mit Himbeersorbet und Vanillesauce

*Raspberry tiramisu*

*with raspberry sorbet and custard*

## Pistazien Panna Cotta 16

mit Beerenragout und Heidelbeersorbet

*Pistachio Panna cotta*

*with berry ragout and blueberry sorbet*

## Karotten Kuchlein 17

mit weisser Schokolade überzogen und Brombeersorbet

*Carrot cake*

*coated with white chocolate and blackberry sorbet*

## Veganes Joghurtmousse 18

mit Rhabarber und Zitronenmelissenschaum

*Vegan yoghurt mousse*

*with rhubarb and lemon balm foam*



## Käseauswahl 19

von „Natürli“ Zürioberland

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 *Homemade sorbet*

Himbeere, Heidelbeere, Brombeere

*raspberry, blueberry, blackberry*

**Kugel** *scoop* 5.5

## Glace- und Sorbetaromen *Ice cream*

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee,

Pistazie, Erdbeer, Zitrone

*Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee,*

*pistachio, strawberry, lemon*

**Kugel** *scoop* 4.5

**mit Rahm** *with whipped cream* 1.5

# UND ZUM SCHLUSS NOCH DIES...



## FESTE FEIERN IN DER SONNE

Feste feiern hat bei uns Tradition – seit 1641.

Geben Sie Ihr Fest in unsere Hände und Sie werden begeistert sein – versprochen! Kontaktieren Sie uns und Ihr Traum von einem Fest am Zürichsee wird Wirklichkeit. Was immer Sie sich vorstellen, wir helfen Ihnen, Ihre Vision zu verwirklichen. Die Kombination von einzig-artigen Räumen mit Speisen und Getränken vom Feinsten machen die Sonne zur ersten Adresse für Spitzenanlässe. Als Bankettprofis stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zu Seite. Wir planen, organisieren, bereiten vor, dekorieren, kreieren und servieren – mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail.

## FLEISCH-, FISCH- UND BROTKDEKLARATION (HERKUNFT)

*Meat, Fisch and Bread declaration (Origin)*

Rind <i>Beef</i>	Schweiz / Irland	Egli <i>Perch</i>	Schweiz (Zürichsee)
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz	Hecht <i>Pike</i>	Schweiz (Zürichsee)
Maispoularde <i>Corn poulard</i>	Schweiz	Brot <i>Bread</i>	Schweiz
Lamm <i>Lamb</i>	Irland		

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

