

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 Lammnierstück 54

mit Oliven Tapenade, Pommes Dauphin

und mediterranem Ofengemüse

Medium-rare roasted saddle of lamb

with olive tapenade, Dauphine potatoes

and Mediterranean roasted vegetables

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



SPARGELGERICHTE

Badische Spargeln vom Spargel Caspar in Zürich (300 Gramm) 39

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise

Auf Wunsch mit Bündner Rohschinken +8

Auf Wunsch mit Saftschinken +6

Baden asparagus from Asparagus Caspar in Zurich (300 grams)

with fried potatoes and homemade hollandaise sauce

On request, with Graubünden raw ham +8

On request with juicy ham +6



Gebratenes Filet vom Alpenlachs 47

mit badischen Spargeln, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Fried fillet of alpine salmon

with Baden asparagus, fried potatoes and hollandaise sauce

SONNE-KLASSIKER

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

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 BROTDEKLARATION (HERKUNFT)

Meat, Fisch and Bread declaration (Origin)

Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Binnengewässer Europa/Asien
Hecht <i>Pike</i>	Schweiz (Zürichsee)
Lamm <i>Lamb</i>	Irland
Brot <i>Bread</i>	Schweiz
Alpenlachs <i>Salmon</i>	Schweiz
Maispoularde <i>Corn poulard</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**

