

APERITIF

Negroni aus dem Eichenfass 19

Gin, Campari, Vermouth, Orange
Gin, Campari, Vermouth, Orange

Giselle Royale Spritz 17

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



ALKOHOLFREI

Hibiscus Sprizz 14

Herber Hibiscus, Schweppes White Peach Tonic, Orange
Herber Hibiscus, Schweppes White Peach Tonic, Orange

Giselle Zero alkoholfrei 14

Giselle Zero, Tonic Water, Grapefruit, Soda, Minze
Giselle Zero, tonic water, grapefruit, soda, 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 Herbstsalat 18

mit gerösteten Nüssen, Birnen und Kürbiswürfel
an Apfel-Vanille Dressing

Colourful autumn salad

with roasted nuts, pears and pumpkin cubes

with apple-vanilla dressing



Kürbis Creme Brulee 22

mit Portwein Feigen und Hirschrohschinken

Pumpkin creme brulee

with port wine figs and raw deer ham

Gefülltes Blätterteigkissen 21

mit Poulet, Spinat und Pilzen

Filled puff pastry pillow

with chicken, spinach and mushrooms

Hirsch Carpaccio 24

mit Preiselbeer-Chutney und marinierten Kürbiswürfeln

Deer carpaccio

with cranberry chutney and marinated pumpkin cubes

Luftiges Randenmousse im Glas 17

mit frischem Meerrettich, Yuzu Perlen

und geräuchertem Felchenfilet

Beetroot mousse in a glass

with fresh horseradish, yuzu pearls

and smoked whitefish fillet

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

SUPPEN

Hausgemachte Wildconsomme 19

mit Sherry und Rehnocken

Homemade Wildconsome

with sherry and deer dumplings

Kürbiscremesuppe 16

mit Jaipur Curry und Ingwer-Popcorn

Auf Wunsch mit einer Krevette +8

Cream of pumpkin soup

with Jaipur curry and ginger popcorn

on request with a crevette +8



HAUPTSPEISEN

Seeteufel im Rohschinkenmantel 48

auf Venere Reis und Safranschaum

Monkfish wrapped in raw ham

on Venere rice and saffron foam

Rosa gebratenes Bisonfilet (ca 180g) 68

auf Wasserspinat mit roter Thai-Currysauce
und Kartoffel Mousseline

Roasted bison fillet

on water spinach with red Thai curry sauce

and potato mousseline

Curry vom Hokaido Kürbis und Beluga Linsen 36

mit gebratenen Waldpilzen
und Limetten Soja Joghurt

Hokaido pumpkin curry and beluga lentil

with roasted wild mushrooms

and lime soya yoghurt



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

SAISONALE GERICHTE

Klassischer Hirschpfeffer 48

mit gebratenem Speck und Pilzen
Apfel-Rotkraut und hausgemachte Quark-Spätzli

Deer stew

with fried bacon and mushrooms

Apple and red cabbage, homemade curd spaetzli

Gebratenes Rehschnitzel 51

an Preiselbeersauce
mit Rosenkohl, glasierten Maroni und Haselnusspolenta

Roasted venison escalope with cranberry sauce

Brussels sprouts, glazed chestnuts and hazelnut polenta

Ab 2 Personen / *from 2 persons*

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

Rehrücken am Tisch tranchiert (in 2 Gängen serviert) 75 pro Person

mit Rosenkohl, Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni, Mirza-Apfel, Preiselbeeren und Quark-Spätzli

Saddle of venison carved at your table (served in two courses)

*Brussels sprouts, apple-and red cabbage, glazed chestnuts, mirza apple, cowberries
and homemade curd-spaetzli*

Bunte Herbst-Variation 39

mit Rosenkohl, Waldpilzen, glasierten Maroni, Apfel-Rotkraut
und Quark-Spätzli

Colourful autumn variation

*Brussels sprouts, wild mushrooms, glazed chestnuts, apple and red cabbage
and curd spaetzli*



SÜSSE KREATIONEN

Thymian-Zitronen Creme brûlée 16

mit Crunch und hausgemachtem Birnensorbet

Thyme and lemon crème brûlée

with crunch and homemade pear sorbet

Duett aus Schweizer Felchlin «Grand Cru» Schokolade und salted Caramel 19

hausgemachtes Aprikosensorbet

Duet of Swiss Felchlin chocolate and salted caramel

Homemade apricot sorbet

Baumnuss Brownie mit Vanille Wolke 16

und lauwarmen Zimt-Zwetschgen

Walnut brownie with vanilla cloud

and lukewarm cinnamon plums



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*

Birne, Aprikose, Granatapfel

Pear, apricot, pomegranate

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 einzigartigen 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 / USA | Kalb <i>Veal</i> | Schweiz |
| Bison <i>Bison</i> | USA | Poulet <i>Chicken</i> | Schweiz |
| Hirsch <i>Deer</i> | Neuseeland | Reh <i>Venison</i> | Oesterreich |
| Egli <i>Perch</i> | Binnengewässer Europa/Asien | Krevette <i>Shrimps</i> | FAO-61 Nordwestpazifik |
| Felchen <i>Whitefish</i> | FAO 27 Nordostatlantik | Seeteufel <i>Monkfish</i> | FAO-27 Nordostatlantik |
| 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

