

APERITIF

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut 1 dl 19

Champagne - Laurent Perrier

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut

Giselle Royale Winter Spritz 17

Giselle Royale, Ingwer, Limette, Zimt, Cranberry

Giselle Royale, ginger, lime, cinnamon, cranberry



ALKOHOLFREI

Hibiscus Spritz 14

Herber Hibiscus, Schweppes White Peach Tonic, Orange

Herber Hibiscus, Schweppes White Peach Tonic, Orange

Giselle zero Winter Spritz 14

Giselle zero, Ingwer, Limette, Zimt, Cranberry

Giselle Royale, ginger, lime, cinnamon, cranberry

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

Winterlicher Blattsalat 14

mit Blauschimmel-Dressing, Granatapfelkernen
und Honig Champignons

Winter leaf salad

with blue mould dressing, pomegranate seeds and honey mushrooms



Winter Coleslaw Salat 17

mit geräucherter Entenbrust, Orangen,
und gerösteten Pinienkernen

Winter coleslaw salad

with smoked duck breast, oranges and roasted pine nuts

Lauwarmer Rübllisalat 16

mit Ricotta und Pistazien

Lukewarm carrot salad with ricotta and pistachios



Krevettenküchlein auf grünem Papayasalat 19

mit Rüblistreifen, Cherrytomaten und gehackten Erdnüssen
serviert mit pikantem Ananas-Dip

Prawn cakes on a green papaya salad

with carrots, cherry tomatoes and chopped peanuts served with a spicy pineapple dip

Schweizer Rinds-Tatar 27 | Hauptgang 40

mit Miso-Eigelb

klassische Garnituren und Toast

Auf Wunsch mit Pommes Frites +8

Swiss beef tartare

with pickled egg yolk

classic garnish and toast

With French fries on request +8

Austern - Marennes d'Olérons Nr. 2

(Frankreich / France)

3 Stück / 3 pieces 19

6 Stück / 6 pieces 32

SUPPEN

Winter Gazpacho 18

mit Jakobsmuschel und bunten Fischrogen

Winter gazpacho

with scallops and colourful fish roe

Kokos-Spinat Suppe 14

mit Tofu-Gemüse Gyoza

Coconut and spinach soup

with tofu-vegetable gyoza



HAUPTSPEISEN

Gebratenes Felchenfilet von der Fischerei Grieser 56

an Champagnersauce auf Rahmsauerkraut
mit kleinen Kartoffel Talern

Auf Wunsch mit einer Auster +8

Fried whitefish fillet from the Grieser fishery

with champagne sauce on creamed sauerkraut with small potatoe fritters

With an oyster on request +8

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Gewürzmantel 62

an Portweinjus auf Kartoffel-Randen Stampf
mit Schwarzkümmel und Minikohl

Roasted fillet of veal in a spice coat

with port wine jus on mashed potatoe with beetroot

with black cumin and flower sprouts

Zarter Kalbs Tafelspitz 54

mit Kräuter-Senfsauce auf Beluga Linsen serviert
mit Rösti-Apfel-Rosmarin Muffin

Tender boiled veal

served with herb-mustard sauce on beluga lentil

with rösti apple muffin

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, Wintergemüse und Bratkartoffeln

Châteaubriand served in two courses

with homemade sauce béarnaise, winter vegetables and fried potatoes

Pulled Jackfruit Burger 42

mit Winter Coleslaw Salat, Koriander und hausgemachten Süsskartoffel Wedges

Pulled Jackfruit Burger

with winter coleslaw salad, coriander and homemade sweet potato wedges



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 rösti

On request with sautéed kidney stripes +3

SÜSSE KREATIONEN

Ovomaltinemousse 16

auf Haselnuss-Biskuit an Johannisbeersorbet

Ovomaltine mousse

on hazelnut sponge cake with redcurrant sorbet

Feines Honigküchlein 14

mit weisser Schokolade und Ingwersorbet

Honey cake

with white chocolate and ginger sorbet

Zweierlei Petit Fours 18

von dunkler Schokolade und Quitte mit Felchlin Creme

Two kinds of petit fours

of dark chocolate and quince with Felchlin cream



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*

Johannisbeere, Ingwer, Clementine

Redcurrant, ginger, clementine

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	Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Ente <i>Duck</i>	Frankreich	Jacobsmuschel <i>Scalopp</i>	Japan
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
Austern <i>Oysters</i>	Frankreich	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

