

## 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

