

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



ALKOHOLFREI

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!



KALTE SPEISEN

Bunter Frühlings-Kräutersalat 16

mit Sauerampferdressing, frischen Radiesschen
gerösteten Sonnenblumenkernen und Würzblüten

*Colourful spring herb salad
with sorrel dressing, fresh radishes,
roasted sunflower seeds and seasoning flowers*



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*

Clubsandwich «Sonne» 31

mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Eiersalat
Apfelsenf, Avocado und Tomate, serviert mit Pommes Frites

*Club sandwich "Sonne"
with fried chicken breast, crispy bacon, egg salad
Apple mustard, avocado and tomato, served with French fries*

Zvieri-Plättli 23

Bündner Salsiz (95gr) mit Sbrinz-Bröckli

Swiss Salsiz with Sbrinz cheese

WARM SPEISEN

Schaumige Spargelcremesuppe 16 mit Blauschimmelkäse Sticks

*Asparagus cream soup
with blue cheese fritters*



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

*Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style“
Creamy mushroom sauce and roesti*

Blumenkohl Steak aus dem Ofen 34

mit schwarzem Pfeffer, serviert mit Kräuter Hummus
und Mini Fladenbrot

*Cauliflower steak from the oven
with black pepper, served with herb hummus
and mini pita bread*



Flammkuchen mit Speck 27

Käse, gerösteten Zwiebeln und frischem Schnittlauch

*Tarte flambée with bacon
cheese, roasted onions and fresh chives*

Flammkuchen mit Zucchini 27

Peperoncini, roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch-Chips, Oliven,
Artischocken und frischen Kräutern

*Tarte flambée with zucchini, peperoncini, red onions, tomatoes,
garlic chips, olives, artichokes and herbs*



Pommes Frites Portion 12

French fries portion

DESSERTS / GLACES

Täglich hausgemachter Kuchen 7

Homemade cake

Affogato 10

Vanille-Glace mit warmen Espresso

Vanilla ice cream with warm espresso

Eiskaffee „Sonne“ 15

Iced coffee

Coupe Dänemark 15

Vanille Glace mit gerösteten Mandeln,

Rahm und extra Schokoladensauce

Vanilla ice cream

with toasted almonds, whipped cream

and extra chocolate sauce

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

FLEISCH-, FISCH- UND BROTDEKLARATION (HERKUNFT)

Meat, Fisch and Bread declaration (Origin)

Rind <i>Beef</i>	Schweiz
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Schweiz (Zürichsee)
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