

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!



KALTE SPEISEN

Winterlicher Blattsalat 14

mit Blauschimmel-Dressing, Granatapfelkernen
und Honig Champignons

Winter leaf salad

*with blue mould dressing, pomegranate seeds
and honey mushrooms*



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
Apfelfenf, 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

Kokos-Spinat Suppe 14

mit Tofu-Gemüse Gyoza

*Coconut and spinach soup
with tofu-vegetable gyoza*



Gebackene Eglfilets 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

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

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*



Flammkuchen mit Speck 27

Käse, gerösteten Zwiebeln und frischem Schnittlauch

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

Flammkuchen mit Kürbis 27

Maroni, Pilzen und Kürbiskernen

*Tarte flambée with pumpkin
Chestnuts, mushrooms and pumpkin seeds*



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*

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

FLEISCH-, FISCH- UND BROTDEKLARATION (HERKUNFT)

Meat, Fisch and Bread declaration (Origin)

Rind <i>Beef</i>	Schweiz / USA
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Binnengewässer Europa/Asien
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