

APERITIF

Giselle Royale Spritz 17

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

Franciacorta Extra Brut "GOLF 1927" 1 dl 15

Lombardei – Barone Pizzini
Lombardei – Barone Pizzini



ALKOHOLFREIER APERITIF

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!



VORSPEISEN

Mini-Burratine auf Erdbeersalat 19

Rucola, grüner Pfeffer und Zitronenmelisse

Mini burratine on strawberry salad

Rocket, green pepper and lemon balm



Bunter Sommersalat 17

mit Quinoa, Wassermelone und Blaubeeren
Zitronen-Minz-Dressing

Colourful summer salad

with quinoa, water melon and blueberries

Lemon-mint dressing



Tuna Poke Bowl 24

mit Tuna, frischer Mango, Wakame und Tobiko auf Sushi Reis

Tuna Poke Bowl

with tuna, fresh mango, wakame and tobiko on sushi rice

Gebratene Jakobsmuscheln 17

auf Gurkensalat mit Koriander und frischem Dill

Fried scallops

on cucumber salad with coriander and fresh dill

Schweizer Rinds-Tatar 27 | Hauptgang 40

klassische Garnituren und Toast

Auf Wunsch mit Pommes Frites 8

Homemade Swiss beef tatar

Classic garnish and toast

With French fries on request 7

Wassermelonen Tataki 15

auf Wakamesalat mit knusprigem Nori Blatt und buntem Sesam

Water melon tataki

on wakame salad with crispy nori leaf and colourful sesame seeds



SUPPEN

Geeiste Tomatensuppe 17

mit Straciatella di Burrata und Basilikumöl

Iced tomato soup

with straciatella di burrata and basil oil



Schaumige Ananas-Currysuppe 15

mit Samosa

Foamy pineapple curry soup

with Samosa



HAUPTSPEISEN

Gebratene Zürichsee-Felchenfilets von der Fischerei Grieser, Obermeilen 48

auf gebratenem Zitronen-Fenchel und Juwelenreis

*Sautéed whitefish fillets from Lake Zurich
on fried lemon fennel and jewelled rice*

Massaman Curry mit Poulet 46

Jasminreis, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander

*Massaman curry with chicken
jasmine rice, onions, peanuts and coriander*

Gebratener Pulpo 54

auf Fregola Sarda mit Chorizo und bunten Gemüsewürfel, Salsa Verde und Pimentos de Padron

*Fried pulpo
on Fregola Sarda with chorizo and vegetable cubes, salsa verde and pimentos de padron*

Burger mit Kimchi Schweinebauch 34

auf Mango-Sauerkrautsalat und Süsskartoffel Pommes Frites

*Burger with kimchi pork belly
on mango sauerkraut salad and sweet potato fries*

Gefüllte Ofenkartoffel 32

mit Pulled Jackfruit, Karotten und Sellerie, Soja-Chili Sauce und bunten Sprossen

*Stuffed jacket potato
with pulled jackfruit, carrots and celery, soy-chilli sauce and colourful sprouts*



SONNE-KLASSIKER

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

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*

SOMMER-SPEZIALITÄTEN

Outside Skirt by LUMA Beef 180gr *Beef Outside skirt* 53

Rosa gebratene Lammracks 250gr *Roasted rack of lamb* 47

Dry Age Schweinekotelett by LUMA 300gr *Dry Age pork chop 300gr* 49

Ganze Seezunge ca 250gr *Whole sole* 59

Grillspiess vom Alpstein Pouletschenkel 200gr 43

mariniert mit Koriander und Limette,
mit Zwiebeln und Peperoni

*Grilled skewer of Alpstein chicken leg
marinated with coriander and lime
with onion and chilli and*

Serviert mit unseren drei Haussaucen: rote Chimichurrie, Tzaziki, Cocktail Sauce
Served with our three house sauces: red chimichurrie, tzatziki, cocktail sauce

Darf es eine Beilage sein? *Can it be a side dish?* Je 7

Juwelenreis, Jasminreis, kleine Bratkartoffeln, Süsskartoffel Pommes Frites,
Fregola Sards, Sommergemüse

*Jewelled rice, jasmin rice, small roast potatoes, sweet potato fries,
Fregola Sards, vegetables*

Oder mit einer Auswahl an bunten Gemüsesalaten und knackigem Blattsalat +14

mit Charentais-Melone und Dressing nach Wahl

With leaf and vegetable salads and Charentais melon

SÜSSE KREATIONEN

Portion Schweizer Erdbeeren 17

mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm

Strawberries with whipped cream or liquid cream

Mango Tiramisu 16

mit Maracuja Sorbet

Mango tiramisu with passion fruit sorbet

Geeistes Pina Colada im Glas 16

Ananas Sorbet, marinierte Ananas, Batida de Coco Espuma

Iced Pina Colada in a glass

Pineapple sorbet, marinated pineapple, Batida de Coco Espuma



Karibischer Sommertraum 17

Ahorn-Limettenmousse, Bananen Pancake, frischer Papaya und Mango Sorbet

Caribbean summer dream

Maple-lime mousse, banana pancake, fresh papaya and mango sorbet



Mandel Panna Cotta an Kirschen 17

Mandel Panna Cotta, Kirsch Gazpacho, Felchlin Schokocreme

Almond panna cotta with cherries

Almond panna cotta, cherry gazpacho, Felchlin chocolate 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*

Mango, Ananas, Maracuja

Mango, pineapple, passion fruit

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 einzig-artigen 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	Felchen <i>Whitefish</i>	Schweiz (Zürichsee)
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz	Tunfisch <i>Tuna</i>	West Pazifik
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz	Jakobsmussel <i>Scalopp</i>	Nordwest Pazifik
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz	Seezunge <i>Sole</i>	Nordost Pazifik
Lamm <i>Lamb</i>	Australien	Brot <i>Bread</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Schweiz (Zürichsee)		

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

