



## Eislaufen mit Seepanorama: Unsere Angebote für Ihren Anlass





## HERZLICH WILLKOMMEN

Vom 21. November 2024 bis 2. Februar 2025 verwandelt sich der Biergarten in eine winterliche Eisbahn mit Zürichseeblick - ideal für Paare, Familien und unvergessliche Firmenevents. Geniessen Sie an der Eisbahn ausgewählte Speisen, Glühwein oder Prosecco oder kehren Sie nach einer Runde Eislauf in unseren Restaurants ein.

Vom Schlittschuhlaufen über Apéro bis zum feinen Nachtessen haben wir für jeden Geschmack das Passende im Angebot. Unsere Eisbahn am Zürichsee ist seit über 10 Jahren ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit und das perfekte Ausflugsziel um mit der Familie, Freunden oder Geschäftskollegen eine genussvolle Zeit zu erleben.

Für weitere Informationen und Reservationen stehen Ihnen unsere Bankett-Mitarbeiter\*innen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihren Anruf unter Tel. 044 914 18 18 oder per Mail unter [info@sonne.ch](mailto:info@sonne.ch).

## AUF EINEN BLICK

**Dauer** Donnerstag, 21. November 2024 bis Sonntag 2. Februar 2025

**Öffnungszeiten** Eisfeld und Schlittschuhvermietung:  
Montag: geschlossen  
Dienstag: geschlossen  
Mittwoch: 14.00 – 19.00 Uhr  
Donnerstag: 17.00 – 20.00 Uhr  
Freitag: 17.00 – 20.00 Uhr  
Samstag: 14.00 – 20.00 Uhr  
Sonntag: 14.00 – 19.00 Uhr

**Angebote** Wir bieten Ihnen:  
✓ Öffentliches Eislaufen  
✓ Eisfeld Bar mit grossem Getränkeangebot  
✓ Vermietung von Schlittschuhen und Eislaufhilfen vor Ort  
✓ Verschiedene Apéro-Möglichkeiten beim Eisfeld und Fondue Angebote auf unserer Terrasse oder in den historischen Räumlichkeiten bis 150 Personen

**Preise** Schlittschuhmiete CHF 8  
Eislaufhilfen für Kinder CHF 8



## APERÓ FÜR ANLÄSSE



Geniessen Sie Ihren Apéro mit hausgemachtem Glühwein, alkoholfreiem Punsch und vielen anderen Leckereien in unserem winterlichen Garten direkt am See. Unsere Angebot für Sie:

**Apéro Schneeflocke (30 – 45 Min)** CHF 34

Hausgemachter Glühwein und alkoholfreier Früchtepunsch  
Heisse Marroni  
Mini Chäs Chüechli

**Apéro Zimtstern (60 - 75 Min)** CHF 48

Hausgemachter Glühwein und alkoholfreier Früchtepunsch  
Heisse Marroni  
Gerstenmalz-Tschippis  
Mini Chäs Chüechli  
Waldpilz-Cremesuppe

In diesen Preisen sind folgende Leistungen enthalten:

- ✓ Apéro Variante gemäss Beschreibung
- ✓ Benutzung der Eisbahn inkl. Schlittschuhen
- ✓ Reservierter Platz auf der Terrasse oder am Eisfeld
- ✓ Einzigartige Atmosphäre mit Lichtbeleuchtung und Hintergrundmusik



# WEIHNACHTSMENÜS

## Vorschlag 1

**Zürbieter Freiland-Nüsslisalat** 17

Speck-Croûtons und Bio-Ei vom Guldenen Hof  
an hausgemachtem, französischem Dressing

\*\*\*

**Im Ofen gebratenes Hirsch-Entrecôte unter der Preiselbeer-Kruste** 52

Kräftige Wacholder-Sauce  
geschmortes Rotkraut und gebratene Quark-Spätzli

\*\*\*

**Lebkuchen-Glace** 17

mit Würfeli vom Bratapfel und leichtem Zitrusfrüchte-Rum-Schaum

Preis pro Person CHF 86

Preis pro Person inklusive Getränkepauschale CHF 121

## Vorschlag 2

**Würziger Pulled Jackfruit-Salat** 18

gebackene Avocado, Limetten und Koriander (Vegan)

\*\*\*

**Rosa gebratener Kalbsrücken** 56

an fruchtiger Cranberry-Sauce  
geschmorte Schwarzwurzeln und Mangold  
goldbraun gebratene Mini-Rösti

\*\*\*

**Tonkabohnen Crème Brulée** 18

Kokosnuss-Crumble und exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person CHF 92

Preis pro Person inklusive Getränkepauschale CHF 127



# WEIHNACHTSMENÜS

## Vorschlag 3

**Rollgerstensalat** 19  
mit Rüebli, Granatapfel  
und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken  
Als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu  
\*\*\*

**Leichte Kürbissuppe** 14  
verfeinert mit Kokosmilch  
und Indischem Jaipur-Curry (Vegan)  
\*\*\*

**Gebratene Perlhuhn-Brust** 42  
leichter Geflügel-Jus  
Lauch-Ragoût «à la crème» und gebackenes Süsskartoffel-Muffin  
\*\*\*

**Schwarzwälder-Torte «Reloaded»** 16  
mit marinierten Kirschen  
\*\*\*

Preis pro Person CHF 91  
Preis pro Person inklusive Getränkepauschale CHF 126

## Vorschlag 4

**Panna Cotta vom Blumenkohl** 17  
Mandel-Crumble, knuspriger Lauchstroh  
und gebackene Blumenkohl-Röschen  
\*\*\*

**Cremiges Maroni-Süppchen** 16  
mit knusprigen Trüffel-Croûtons  
und mariniertem Rotkohl  
\*\*\*

**Duett vom Rindsfilet-Medaillon und vom Ibérico-Schweinsfilet** 64  
an leichter Perigord Trüffel-Essenz  
mit Saisongemüse, knusprigem Randen-Chip und sämigem Kräuter-Risotto  
\*\*\*

**Salzkaramell-Mousse mit Vermicelles** 18  
auf Meringue mit marinierten Zwetschgen

Preis pro Person CHF 115  
Preis pro Person inklusive Getränkepauschale CHF 150



## OPEN AIR-KÄSEFONDUE



Blick auf das Eisfeld und den See. Das folgende Angebot ist jeweils von Mittwoch bis Sonntag (abends) **für 12 bis 60 Personen** erhältlich.

FONDUE MENU CHF 68

Rüebli-Cappuccino mit Chilifäden und Vanille parfümiert

\*\*\*

Käsefondue Moitié-Moitié (pro Person 300g)

nach einem Geheimrezept von der Molkerei Weber, Zollikerberg

dazu servieren wir Ihnen gedämpfte Biokartoffeln und Fonduebrot

\*\*\*

Mandarinensorbet mit Abricotine

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne offerieren wir Ihnen zusätzlich eine Getränkepauschale pro Person (CHF 35) mit Weiss- und Rotwein (3 dl pro Person) von unserem Restaurantleiter ausgewählt, Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee.

## FONDUE CHINOISE

**Ab 12 Personen** bieten wir unser beliebtes Fondue Chinoise in den verschiedenen Stuben und Räumen im 1. Stock an. Folgendes Angebot haben wir für Sie zusammengestellt:

### FONDUE CHINOISE MENU CHF 80

Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert mit Sprossen, Cherry-Tomaten und knusprigen Speck-Croûtons an Französischem Dressing

\*\*\*

### Fondue Chinoise

Fleischsorten: Kalb, Rind und Poulet (300g pro Person)

(Aufpreis für Fleischauswahl ohne Poulet, pro Person +CHF 7)

Vegetarische Variante mit Tofu und verschiedenem Gemüse möglich

Dazu geniessen Sie knusprige Pommes frites sowie verschiedene Fleischsaucen und Garnituren

\*\*\*

Milchschokoladen-Mousse mit Orangen-Gelée und Grand Marnier-Sauce

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne offerieren wir Ihnen zusätzlich eine Getränkepauschale pro Person (CHF 35) mit Weiss- und Rotwein (3 dl pro Person) von unserem Restaurantleiter ausgewählt, Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee.



## DEKORATIONSPAUSCHALEN

Dürfen wir Ihrem Anlass einen speziell festlichen Rahmen verleihen?  
Gerne bereiten wir Ihre Tische mit einer individuell auf den Raum abgestimmten Dekoration vor.

### **Weihnachtstraum**

Festliche Tischdekoration zur Miete, pro Person CHF 5

### **Weihnachtstraum Special**

Festliche Tischdekoration und weisse Stuhlhussen zur Miete, pro Person CHF 13

## MINDESTUMSATZ RÄUME

Für unsere separaten Bankett-Räumlichkeiten setzen wir bei Exklusivbuchung an den Donnerstag- und Freitagabenden folgende Mindestumsätze an Speisen und Getränken voraus:

Festsaal	CHF 7'000.00
Turmsaal	CHF 2'500.00
Guggenbühlstube	CHF 1'200.00
Prunkstube	CHF 1'200.00
Küsnachterstube	CHF 1'200.00

## GUTSCHEINE

### **Verschenken Sie unvergessliche Zeit in der Sonne am Zürichsee**

Mit einem Gutschein des Romantik Seehotels Sonne verschenken Sie eine unvergessliche Auszeit am Zürichsee und erholsame Stunden in unserem Hotel. Ein Wertgutschein kann ganz nach Belieben für eine Übernachtung oder ein köstliches Dinner in unseren Restaurants eingelöst werden. Der Gutschein kann bequem zu Hause ausgedruckt werden.

Weitere Informationen finden Sie auf: [www.sonne.ch/gutscheine](http://www.sonne.ch/gutscheine)

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.