



Eislaufen mit Seepanorama: Unsere Angebote für Ihren Anlass





HERZLICH WILLKOMMEN

Vom 21. November 2024 bis 2. Februar 2025 verwandelt sich der Biergarten unser in eine winterliche Eisbahn mit Zürichsee Blick - ideal für Paare, Familien und unvergessliche Firmenevents. Geniessen Sie an der Eisbahn ausgewählte Getränke wie Glühwein oder Prosecco oder kehren für eine kulinarische Stärkung auf unserer Terrasse oder in einem unserer 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.

AUF EINEN BLICK

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

Öffnungszeiten Eisfeld und Schlittschuhvermietung:
Montag: geschlossen
Dienstag: geschlossen
Mittwoch: 14.00 – 20.00 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
✓ Ausgewählte Speisen auf unserer Terrasse oder in unseren Restaurants
✓ 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 Angebote 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 126

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 132



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 131

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 155

OPEN AIR-KÄSEFONDUE



Erleben Sie Open Air Käsefondue auf unserer wettergeschützten unbeheizten Terrasse mit 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 40) mit Weiss- und Rotwein (von unserem Restaurantleiter zusammengestellt), Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee/Tee à discretion (die Pauschale ist als Begleitung eines Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert mit Kaffee/Tee à discretion berechnet).

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 40) mit Weiss- und Rotwein (von unserem Restaurantleiter zusammengestellt), Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee/Tee à discretion (die Pauschale ist als Begleitung eines Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert mit Kaffee/Tee à discretion berechnet).

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.