



Winterevents am Zürichsee: Glanz und Glamour für 8 bis 100 Personen.

«Glücklich sein bedeutet nicht das Beste von allem zu haben, sondern das Beste aus allem zu machen.» - *Robert Lembke*

Mit Abstand der schönste Ort für Ihren Winteranlass im Freien.

Für diese besondere Zeit, haben wir für Sie ein neues Wintererlebnis, das Sie in vollen Zügen geniessen können: Mit «Winterzauber» bieten wir Ihnen eine traumhaft beleuchtete Winter-Location in unserem Outdoor-Bereich direkt am See. Starten Sie gemütlich in den Abend mit einem Winter-Apero an einer wärmenden Feuerschale - bevor Sie dann in einem der festlich dekorierten Säle oder Restaurants mit genügend Platz Ihren Anlass bei einem feinen Essen geniessen können. Alternativ können Sie Ihren Abend komplett draussen gestalten. Dafür bieten wir Ihnen ein uriges Käsefondue oder Raclette auf der gedeckten Terrasse an (nicht beheizt).

Unser Ziel ist es, verantwortungsbewusste Einhaltung der Schutzmassnahmen für die Gesundheit unserer Gäste und gelebte Gastronomie-Kultur zu verbinden, um Ihnen ein sorgloses Rundum-Erlebnis zu präsentieren.

Gerne beraten Sie unsere Bankettmitarbeiterinnen Karin Gerber und Katja Mösli für Ihren Anlass und erstellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot - ganz nach Ihren Wünschen.
Tel. +41 44 914 18 18.

Wintererlebnisse in der Sonne

- ✓ Winterzauber am Zürichsee
- ✓ Openair Fondue oder Raclette
- ✓ Festliches Essen in einem der historischen Säle (genügend Platz für verschiedene Gruppengrößen)
- ✓ Winter-Special Package für budgetbewusste Gäste
- ✓ Fondue Chinoise – die unkomplizierte Art zu feiern
- ✓ [Rahmenprogramm](#) mit Julia Knapp (literarische Leckerbissen)
- ✓ Weitere Angebote finden Sie auf www.sonne.ch/Angebote

Winterzauber

Erleben Sie Winterfeeling pur und geniessen Sie Ihren Apéro direkt am Zürichsee (Servicepauschale CHF 5)

- ✓ reservierter Apéro-Platz im romantisch dekorierten Garten rund um eine Feuerschale
- ✓ bedienter Apéro
- ✓ Lichtkunstbeleuchtung der gesamten Anlage
- ✓ Schlechtwettervariante im Haus
- ✓ Stellen Sie sich Ihren Apéro mit den untenstehenden Komponenten selbst zusammen.

Apéro für Anlässe

Geniessen Sie Ihren Apéro mit alkoholfreiem Punsch, Glühwein und vielen anderen Leckereien in unserem winterlichen Garten um eine wärmende Feuerschale, unter den tanzenden Lichtern direkt am See.

Schneeflocke

Glühwein und alkoholfreier Punsch (für 1 Stunde)	CHF 9.00
SONNE-Nussmischung	CHF 13.00
Gerstenmalz-Tschipps	
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven	
Alpsbrinz-Bröckli	
Kürbissuppe mit Kürbiskern-Öl	

Zusätzliche Apérokomponenten können ergänzend dazu gebucht werden:

Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel	pro Stück	CHF 4.80
Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs mit Gurke und Dill-Honig-Senfsauce	pro Stück	CHF 4.50
Canapé mit Bündnerfleisch-Streifen und Sbrinz	pro Stück	CHF 4.80
Tête de Moine-Rose auf Birnenbrot aus Davos und Feigen-Chutney	pro Stück	CHF 4.80
Thunfisch-Praline mit rotem Pfeffer und Mango-Dip	pro Stück	CHF 5.40
Von November bis Februar: Creuse-Austern (im Dutzend bestellbar)	pro Stück	CHF 5.40

Openair Käsefondue/Raclette

Fondue Menu

Geniesser-Plättli
mit regionalen Spezialitäten und Malz „Tschipp“
(Trockenfleisch, Rohess-Speck, Salsiz und Züri-Oberländer Käse)

oder

Leichte gelbe Randensuppe
mit Granatapfel und luftigem Ingwerschaum

FONDUE von der Molkerei Weber in Zollikerberg

Das Klassische...

Moitié – Moitié 250g

Man sagt es sei die beste Käsemischung der Region

oder

Das Exquisite...

Trüffel-Fondue 250g

verfeinert mit weissem Trüffel aus dem Piemont

Dazu servieren wir Ihnen Fonduebrot, gedämpfte Biokartoffeln,
Cornichons und pochierte Birnenwürfeli

Sgroppino al limone

Zitronensorbet mit Vodka verfeinert

Das Klassische Fondue

63.00

Das Exquisite Fondue

73.00

Etwas Mehr...

Das Klassische je 100g

13.00

Das Exquisite je 100g

16.00

Raclette Menu

Geniesser-Plättli
mit regionalen Spezialitäten und Malz „Tschipp“
(Trockenfleisch, Rohess-Speck, Salsiz und Züri-Oberländer Käse)

oder

Leichte gelbe Randensuppe
mit Granatapfel und luftigem Ingwerschaum

RACLETTE vom Cheese Award Gold-Gewinner, Käserei Seiler in Giswil

Das Traditionelle...

Purer Genuss 250g

oder

Das Moderne...

Drei Sorten Käse (Traditionell, mit grünem Pfeffer, Röstzwiebeln) 300g

Dazu servieren wir Ihnen gedämpfte Biokartoffeln, Cornichons, marinierte Zwiebeln,
gepickelter Blumenkohl, süss-sauer eingelegten Kürbis, hausgemachtes Quitten-Relish,
Peperoncini und Röstzwiebeln

Sgroppino al limone

Zitronensorbet mit Vodka verfeinert

Das Traditionelle Raclette

65.00

Das Moderne Raclette

71.00

Etwas Mehr...

Ob das Traditionelle oder Moderne je 100g

10.00

Menu Herbst/Winter 2020/2021 für Anlässe

Menu

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und Baumnüssen
an Apfelbalsam-Vinaigrette

Kürbis-Crèmesüppchen mit Chili und Vanille
garniert mit Kürbiskernöl und Kernen

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Kräuterjus
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und Kartoffelgratin

Schnitte von der Schweizer „Grand Cru“-Schokolade
mit Quitte und Haselnuss-Glacé

4 Gang-Menu komplett zu 99.00

Saisonaler, vegetarischer Zwischengang anstelle Suppe
Mehrpreis 9.50

Möchten Sie Ihr Menü vor dem Hauptgang
durch ein leichtes Fruchtsorbet mit Prosecco nappiert aufwerten?
Mehrpreis 9.50

Dieses Menu servieren wir Ihnen vom 1. September 2020 bis 28. Februar 2021

28.10.2020

Alle Preise pro Person in CHF und inkl. MWST

Angebot Herbst/Winter

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und Baumnüssen
an Apfelbalsam-Vinaigrette 16.00

Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs 24.00
mit Honig-Senf-Espuma und Cranberry-Muffin

Bunter Salat von grünen und roten Linsen mit geräucherter Entenbrust
und Oranchutney 19.00
Als vegetarische Variante mit gebratenem, geräuchertem Tofu

Getrüffeltes Kalbstatar mit Züribieter Freiland Nüsslisalat 24.00
an gebratenen Eierschwämmli und geröstetem Kräuter-Baguette

Suppen

Rotes Randensüppchen mit Meerrettich-Crème 13.00
auf Wunsch mit Spiess vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs Aufpreis 3.00

Kürbis-Crèmesüppchen mit Chili und Vanille 13.00
garniert mit Kürbiskernöl und Kernen

Rinds-Consommé mit frischen Kräutern und Eierschwämmli-Knusper 16.00

Vegetarisch (auch als kleiner Zwischengang erhältlich)

Kürbis-Risotto mit Chili und Vanille 28.00
dazu hausgemachte Knusperstange von Oliven und getrockneten Tomaten

Linsen-Crêpes mit Schwarzwurzeln „à la crème“ 28.00
und gebratenen Waldpilzen

Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Steinpilzen 32.00
an Honigsauce auf Italienischem Spinat

Shirataki-Nudeln mit dreierlei Randen, Sesam und Koriander 30.00
an Kokos-Kurkuma-Schaum (Vegan)

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Birnen-Sorbet mit Prosecco nappiert 9.50

Hauptgänge

Knuspriges auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Champagner-Sauerkraut
an Kräuterschaum und Kartoffel-Selleriepüree 45.00

Perlhuhnbrust mit Bresaola und schwarzen Nüssen gefüllt
auf Zimtblüten-Jus
an Kohlrabi und Safran-Tagliatelle 44.00

Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Kruste
an Wacholder-Sauce
mit geschmortem Rotkraut und Quark-Spätzli 56.00

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kräuterjus
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und Kartoffelgratin 56.00

Dessert

Dattel-Auflauf auf Feigen-Mosaik
mit karamellisierten Äpfeln, Cashew-Streusel und Zimt-Glacé 16.00

Vermicelles-Crème mit Pekannuss-Krokant und Kumquats 13.00

Mousse von gerösteter weisser Schokolade
mit Kakao-Crunch und Pink Grapefruit-Salat 16.00

Schnitte von der Schweizer „Grand Cru“-Schokolade
mit Quitte und Haselnuss-Glacé 14.00

Winter-Special 2020/2021

Starten Sie Ihren Anlass direkt am See (bei Schlechtwetter im Haus) mit einem wärmenden Glühwein oder alkoholfreien Punsch. Lassen Sie den Winterzauber unter den tanzenden Lichtern auf sich wirken und erfreuen Sie sich an unserem dekorierten Garten und den herrlich wärmenden Feuerschalen. Danach servieren wir Ihnen untenstehendes Menü mit ausgewählten Getränken.

Vorspeisenteller

Apfel-Randen-Salat im Weck-Glas, Rohschinken, Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffel-Crème, Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs mit Sauerrahm, Kalamata-Oliven und mariniertes Antipasti-Gemüse, Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto und Basilikum, Sbrinz-Bröckli, Grissini

Vorspeisenbuffet (ab 25 Personen) Aufpreis CHF 10.00 pro Person

Salate: Nüsslisalat, Blattsalat, Rüebl-Salat, Peperoni-Maissalat, Apfel-Randensalat, Mediterraner Couscous, French-, Balsamico- und Haus-Dressing

Vorspeisen: Getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, gefüllte Peperoni, marinierte Artischocken, Wintermelone, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum, Tacchino Tonnato, Mariniertes Antipasti-Gemüse mit Rosinen und Pinienkerne, Krevetten-Cocktail

Garnituren: Gebratener Speck, gehacktes Ei, Brot-Croûtons und geröstete Kerne, Brotvariation

Zusätzliche Vorspeisen in Schälchen auf dem Tisch serviert

Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs mit Sauerrahm

Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffel-Crème

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli

Gebratene Jakobsmuscheln mit getrockneten Tomaten auf Erbsenpüree

+ CHF 5.00 pro Vorspeise

Hauptgang

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten an Pepe Valle Maggia-Sauce mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

Fleisch-Alternativen:

Kalbsfilet im Pilz-Brotmantel **+ CHF 10.00 pro Person**

Kalbsrücken am Stück **+ CHF 15.00 pro Person**

Rosa gebratenes Rindsfilet **+ CHF 20.00 pro Person**

Dessert

Spekulatius-Mousse mit Cashew-Crumble und Granatapfel-Kernen

Zusätzliche Desserts

Sechs verschiedene Desserts im Weck-Glas auf der Etagere serviert

Panna Cotta mit Orangen-Sauce, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat,

Vermicelles, Gebrannte Crème

+ CHF 6.00 pro Person

Menü ohne Zusatzgerichte und Alternativen CHF 62.00

Menü mit Vorspeisenbuffet ohne Zusatzgerichte und Alternativen CHF 72.00

Falls Sie einen Anlass mit klar vorgegebenem Kostenrahmen planen, offerieren wir Ihnen das Winter-Special Package **ab 10 Personen**. Damit haben Sie Ihr Budget immer im Griff.

Winter-Special Package CHF 100.00

Im Package inkludiert sind:

- 45 Minuten Apéro mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Dazu servieren wir unsere Sonnen-Nussmischung und Chips.
- Menü gemäss Angebot oben (ohne Zusatzgerichte und Alternativen).
- Getränke 3dl Hauswein weiss oder rot, 5dl Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee

Fondue Chinoise



Fondue Chinoise

pro Person CHF 80.00

Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert
mit knackigem Gemüse und knusprigen Speck-Croûtons
an Französischem Dressing

* * *

Fondue Chinoise à discrétion

Fleischsorten: Kalb, Rind und Pouletfleisch

(Aufpreis für Fleischauswahl ohne Pouletfleisch CHF 7.00/Person.)

Vegetarische Variante mit Tofu, Yasoya und verschiedenen Gemüsen möglich

Dazu geniessen Sie Trockenreis, knusprige Pommes frites
sowie verschiedene Fleischsaucen und Garnituren ab Buffet

* * *

Zwetschgenmousse auf Schokoladen-Brownie
mit Granatapfel-Gelée

Gerne offerieren wir Ihnen zusätzlich eine Getränkepauschale pro Person CHF 35.00
mit harmonisierendem Weiss- und Rotwein (3 dl pro Person), von unserem Sommelier ausgewählt,
Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee

Das Angebot ist in unseren Banketträumen **ab 20 Personen** buchbar.

Für weitere Details und Reservationen stehen Ihnen unsere Bankett-Koordinatorinnen gerne zur Verfügung.

Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale beinhaltet pro Person CHF 35.00
vom Romantik Seehotel Sonne ausgewählten Weiss- und Rotwein (3dl),
Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee

Upgrade zur Getränkepauschale:

Getränkepauschale „Winter Plus“ pro Person CHF 12.00
Zusätzlich Softgetränke und Bier, Weiss- und Rotweine (3dl) bis zu einem
Flaschenpreis von CHF 62.00 aus unserer Weinkarte wählbar

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 pro Person CHF 5.00

Weihnachtstraum Special

Festliche Tischdekoration und weisse Stuhlhussen pro Person CHF 13.00

Idee für Ihr Rahmenprogramm

Kulinarisch-literarische Weihnachtsgeschichten pauschal CHF 450.00
von und mit Julia Knapp

Gutscheine

Glänzende Überraschung: Schenken Sie Sonne.

Mit der Sonne haben Sie das Geschenk für Ihre Mitarbeitenden, Ihre Liebsten oder Ihre Freunde. Unsere persönlichen Gutscheine garantieren für genussvolle, unvergessliche Momente. Sei es für eine Übernachtung, ein Essen in einem der beiden Restaurants oder ein Besuch des Selbstbedienungs-Restaurants «Sonne am See».

Viele unserer Packages sind in Gutscheinform erhältlich und mit print@home können Sie diese zu Hause schnell und bequem drucken. Weitere Informationen finden Sie auf:
www.sonne.ch/gutscheine

Romantik Seehotel Sonne

8700 Küsnacht am Zürichsee
Zürich, Schweiz

Telefon 0848-Romantik
+41 (0)44 914 18 18
Fax +41 (0)44 914 18 00

home@sonne.ch
www.sonne.ch



swiss
historic
hotels