

## BUSINESS LUNCH

**Rinds-Carpaccio mit Mediterranem Gemüsetatar**  
und gehobeltem Parmesan 14  
*Beef carpaccio with Mediterranean vegetable tatar  
and shaved Parmesan*

oder

**Tagessuppe** 9  
*Soup of the day*

\* \* \*

**Alpstein-Pouletbrust auf zweierlei Spargeln**  
mit Estragonsauce und Safran-Gnocchi 36  
*Chicken breast on asparagu  
with tarragon sauce and saffron gnocchi*

**Diesen Hauptgang servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch  
als Low Carb-Variante, ohne Stärkebeilage mit mehr Gemüse**  
*This main course can be served Low carb, without side dish with more vegetable*

oder

**Frühlings-Bulgur mit gebackenen Austernpilzen**  
und Kräutersauce 22  
*Spring bulgur with deep fried oyster mushrooms  
and herb sauce*

\* \* \*

**Cheese-Cake mit Erdbeeren**  
und seinem Sorbet 12  
*Cheesecake with strawberries  
and its sorbet*

*20. Mai 2019 bis 24. Mai 2019*

## Lieber Gast

Nach den kalten und trüben Wintertagen durften wir schon einige sonnige und frühlingshaft warme Tage geniessen.

Bei Temperaturen über 15°C öffnen wir für Sie unseren einmaligen Sonnengarten direkt am See. Im Angebot sind selbstverständlich unsere Klassiker wie eine frisch grillierte Bratwurst, einen knusprigen Flammkuchen oder die leckeren Egli-Knusperli.

Auch für Gruppen haben wir diesen Sommer ein spezielles Angebot: Grillieren direkt am Zürichsee – Eine grüne Wiese, bunte Rosenhecken, fein duftende Lavendelsträucher, Kerzen und Fackeln machen den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Fragen Sie unsere Bankett-Koordinatorinnen nach unseren verschiedenen, attraktiven Angeboten.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Frühling und viele schöne Geschmacks-erlebnisse im Restaurant Sonnengalerie.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Gastgeber



René Grüter  
Catherine Julen Grüter  
Gastgeber



Markus Vollweiter  
Küchenchef



Fabian Reinhardt  
Restaurantleiter

Bleiben Sie mit uns verbunden. Sie finden uns unter #sonnekuesnacht auf

