



SONNE-KLASSIKER

Vorspeisen

Starters

Schweizer Rinds-Tatar mit Toast	180 gr	CHF 34
<i>Homemade beef tatar with toast</i>	90 gr	CHF 20
mit Sommertrüffel / <i>with summer truffle</i>		CHF 6
mit Pommes Frites / <i>with French Fries</i>		CHF 7

Bunter Blattsalat mit Radiesli & Cherry-Tomaten CHF 9
 in der Schüssel serviert
Leaf salad with radish cherry tomatoes

Gemischter saisonaler Salat CHF 11
 in der Schüssel serviert
Mixed seasonal salad

Zu diesen beiden Salaten servieren wir Ihnen Haus-,
 French-, Italian- oder Zitronen-Olivenöl-Dressing
*With these two salads we serve house-, French-, Italian
 or lemon-olive-oil dressing*

Züri Plättli CHF 19
 Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami,
 Tête de Moine und Sbrinz
*Smoked ham, dried Grison meat thin sliced,
 Salami and cheese*





Fisch

Fish

Im Bierteig gebackene Eglifilets
mit Sauce Maison

CHF 40

dazu in Butter sautierte Petersilienkartoffeln

In beer dough baked fillets of perch

with parsley potatoes and Sauce Maison

Fleisch

Meat

Kalbsbratwurst (200gr.) nach altem Rezept
dazu Zwiebelsauce und Pommes frites

CHF 21

Veal sausage (200gr) with onion sauce and French fries

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an feiner Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti

CHF 42

*Sliced veal Zurich style with a delicious mushroom cream sauce,
butter roesti*

mit Nierli / *with kidney stripes*

Aufpreis CHF 3



Grilladen

- Irishes Rindsfilet 220g CHF 52
Irish Beef fillet
- Schweizer Kalbssteak 220g CHF 45
Swiss veal steak
- Alpstein Pouletbrust 180g CHF 28
Chicken breast
- Riesen-Krevetten (zertifizierter Fang) 160g CHF 32
Giant prawns
- Zanderfilet 160g CHF 32
Pikeperch filet

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen drei Saucen:
We serve you the following sauces:
 Chimichurri / *Chimichurri*
 Barbecue-Sauce / *BBQ sauce*
 Kräuter-Creme fraiche / *Herb-sour cream*

- Wahlweise mit folgenden Beilagen:
Choose of the following side dishes:
- Saisonales Gemüse / *Seasonal vegetable* CHF 7
 - Bratkartoffeln / *Roasted potatoes* CHF 6
 - Pommes Frites / *French Fries* CHF 6
 - Tessiner Loto-Risotto / *Risotto* CHF 8

Gerne servieren wir Ihnen die gewählte Grillade auch als Fitnessteller mit gemischtem Salat und fruchtiger Melone
We are glad to offer you as well a mixed salad with a melon slice





Flammkuchen

Tarte flambee

Flammkuchen „Lorraine“

CHF 22

Kräftiger Bauernspeck, Frühlingslauch, Reibkäse
und Crème fraiche

*Tarte flambée "Lorraine" with bacon, young leek,
grated cheese and sour cream*

Flammkuchen „Primavera“

CHF 22

Spargeln, Ziegenkäse, Bärlauch, Kresse
und Crème fraiche

*Tarte flambée "Primavera" with asparagus, goat cheese, wild garlic,
cress and sour cream*

Flammkuchen „Goldküste“

CHF 26

Rauchlachs, Sardellen, Kapern, Frühlingslauch
und Crème fraiche

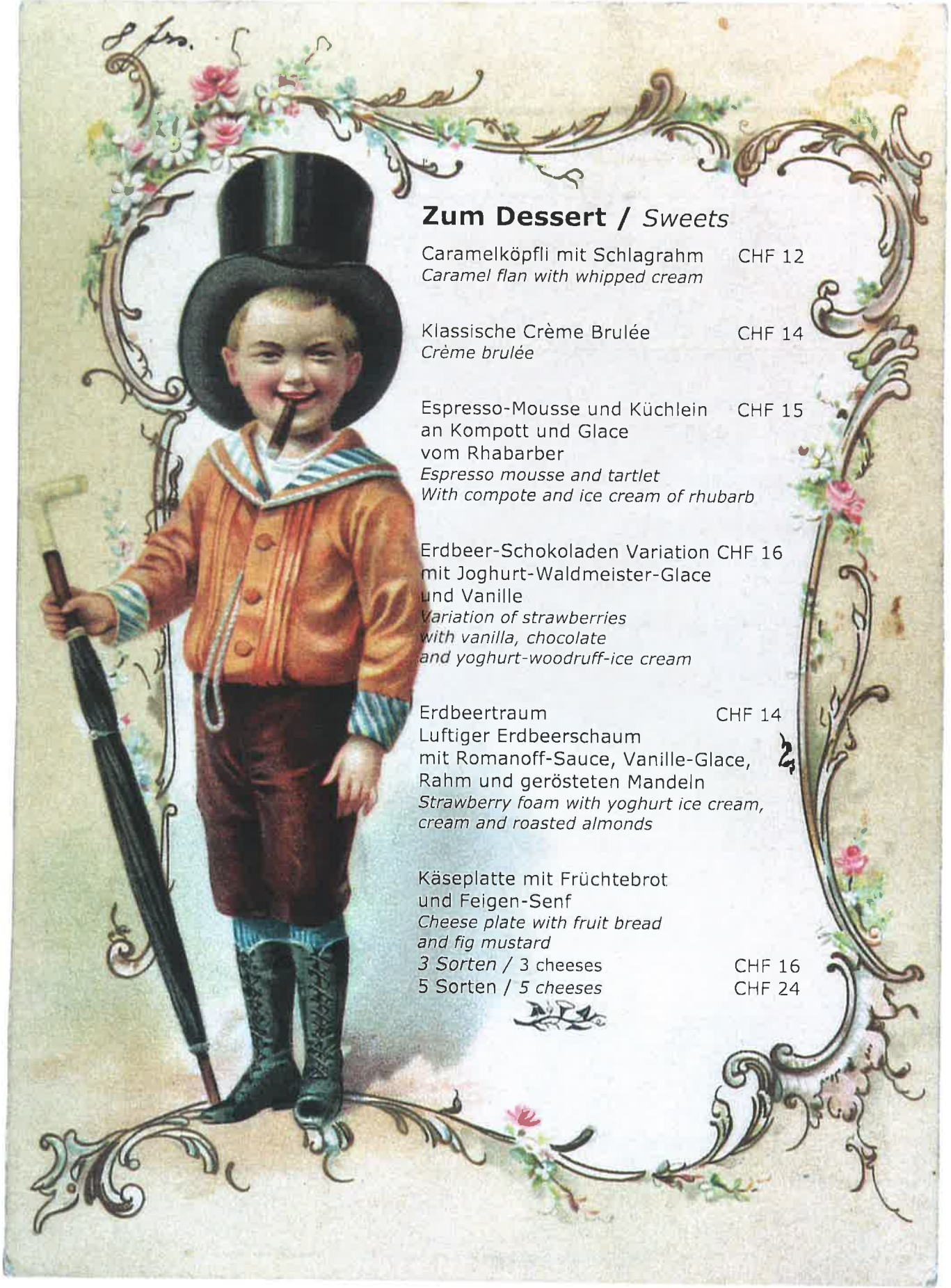
*Tarte flambée "Goldküste" with smoked salmon, anchovy, capers,
spring leek and sour cream*

Flammkuchen „Trüffel“

CHF 32

Trüffel-Crème, Frühlingslauch, gehobelter Trüffel
Tessiner "Grand Cru"-Schinken und Olivenöl

*Tarte flambée "Truffle" with truffle cream, young leek, gratet truffle,
"Grand Cru"-ham and olive oil*



Zum Dessert / Sweets

Caramelköppli mit Schlagrahm CHF 12
Caramel flan with whipped cream

Klassische Crème Brulée CHF 14
Crème brûlée

Espresso-Mousse und Küchlein CHF 15
an Kompott und Glace
vom Rhabarber
*Espresso mousse and tartlet
With compote and ice cream of rhubarb*

Erdbeer-Schokoladen Variation CHF 16
mit Joghurt-Waldmeister-Glace
und Vanille
*Variation of strawberries
with vanilla, chocolate
and yoghurt-woodruff-ice cream*

Erdbeertraum CHF 14
Luftiger Erdbeerschaum
mit Romanoff-Sauce, Vanille-Glace,
Rahm und gerösteten Mandeln
*Strawberry foam with yoghurt ice cream,
cream and roasted almonds*

Käseplatte mit Früchtebrot
und Feigen-Senf
*Cheese plate with fruit bread
and fig mustard*
3 Sorten / 3 cheeses CHF 16
5 Sorten / 5 cheeses CHF 24