



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SONNE

Bei uns im Restaurant Sonne sind Sie den ganzen Tag willkommen zum Kaffee, für Kuchen und Brötli, zum Mittagessen, zum Apéro oder für einen genussvollen Abend. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem man gerne bleibt: herzlich, unkompliziert und mit Raum für gute Gespräche und schöne Momente.

Unsere Küche gehört genauso zum Sonne wie die Menschen, die hier arbeiten, und die Gäste, die zu uns kommen. Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, Vertrautes wiederfinden, Neues entdecken und den Moment einfach geniessen.

WEINKELLER & BERKEL

Der Wein wird direkt im Weinkeller gewählt

Italienische Charcuterie, frisch an der Berkel geschnitten

Parmesan, Brot

ANTIPASTO MISTO

22.50 | 28.50

GERICHTE DER SONNE

Gerichte mit persönlicher Handschrift – geprägt von Erfahrung, Inspiration und der Freude, Vertrautes weiterzuentwickeln

VORSPEISEN & SALATE

Ein Anfang, klar und offen

Tartare de bœuf coupé au couteau 🍷 32.50 | 38.50
Kurz grilliertes Flanksteak, von Hand fein geschnitten,
als würziges Tatar serviert
mit Pommes Frites* + 3.50

Salade verte & Trio de crottin de chèvre 🌿 🥛 🍯 18.50
Grüner Salat und Trio von Ziegenkäse-Crostini mit Walnüssen,
Honig, Chimichurri und Honig-Senf-Dressing

Tomates de saison & Pain à l'ail grillé 🌿 16.50
Tomaten mit geröstetem Knoblauchbrot, Sherryessig-Vinaigrette,
Olivenöl und Basilikum

Salade de tomates accompagnée de sa burrata 🥛 19.50
Tomatensalat mit Burrata, Sherryessig-Vinaigrette, Olivenöl und Basilikum

Cassiolette de girolles aux herbes et à l'ail 🥛 🌿 21.50
Cassiolette von Eierschwämmli mit Kräutern und Knoblauch
serviert mit Crostini

Salade, vinaigrette maison 11.50
Salat, junger Blattsalat
Hausgemachte Vinaigrette, auf Wunsch mit Rohkost

Tartare Thaï 🍷 34.50 | 40.50
Rindstatar nach thailändischer Art mit Haselnüssen, Ingwer,
Zitronengras, Wasabi, Sojasauce, Sesam, Chili, Minze und Koriander

Saumon mariné 28.50
Marinierter Lachs mit Apfel-Randen-Salat, mariniert in Himbeeressig

SUPPEN

Suppe & Pot-au-feu im Bodum-Siphon

Consommé de poisson au Bodum-Siphon 🍷 14.50
Fisch-Consommé aus dem Bodum-Siphon mit Zitronengras,
feinem Safran, Garnelen und knackigem Gemüse

AUS DER TRADITION DES DORFES

Gerichte, die ihren Platz im Sonne gefunden haben und mit Respekt vor ihrer Geschichte weitergeführt werden.

Wurstsalat mit Käse 🥗 22.50
Garniert

Siedfleisch Salat 🥗 19.50
Garniert

Salatteller mit Ei 🥗 🍳 21.50
Garniert
mit Pouletstreifen + 8.00

Kalbskopf Vinaigrette 🍳 36.50
Salzkartoffeln

Wellblech 🍷 26.50 | 33.50
Riesen paniertes Schnitzel am Spiess
Pommes Frites* und Gemüse

Kalbsbratwurst 29.50
Zwiebelsauce, Rösti und Gemüse

Fitness Teller mit Fischknusperli 🍳 🥗 25.50 | 29.50
Tartarsauce*

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCHE GERICHTE

Einige Teigwaren aus regionaler Handwerksproduktion (Forno e più, Schweiz),
bei uns weiterverarbeitet – im Sinne des Labels «fait maison»

Spaghetti Carbonara  	20.50 24.50
Speck, Ei, Grana Padano und Crème fraîche Erhältlich auch glutenfrei	
Risotto au citron brûlé, noisettes & Saint-Jacques  	29.50 33.50
Risotto mit gebranntem Zitronenaroma, Haselnussbutter, gerösteten Haselnüssen und Jakobsmuscheln	
 Risotto aux figues, chèvre et noix  	25.50 29.50
Risotto mit Feigen, Ziegenkäse und Baumnüssen	
 Risotto aux girolles	25.50 29.50
Risotto mit Eierschwämmli	
 Gnocchi* croustillants au gorgonzola et pommes  	27.50 31.50
Knusprig gebratene Gnocchi, mit Gorgonzola und Äpfeln, fein säuerlich mit Apfel-Birnen-Essig	
 Culurgiones* (Forno e più, Schweiz) 	27.50 31.50
Culurgiones mit Kartoffel-Pecorino-Füllung und Minze	
 Pappardelle* (Forno e più, Schweiz)  	29.50 33.50
Gefüllt mit Steinpilzen und Pecorino	

FISCH & MEER – AUS FLOSSEN & FANTASIE

Lotte au Grill, sauce aux girolles et framboises	32.50 39.50
Seeteufel vom Grill an Eierschwämmli-Himbeer-Sauce Pommes Boulangère und knackiges Gemüse	
Saumon suisse grillé, sauce au safran et aux champignons 🍷	32.50 39.50
Grilliertes Schweizer Lachsfilet an Safran-Pilz-Sauce Tagliolini * und knackiges Gemüse	
Rouget sur Linguini au Citron 🍷	32.50 39.50
Gebratenes Rotbarbenfilet auf Zitronen-Linguini mit mildem Knoblauch und konfierten Tomaten	
Filet de dorade, sauce aux petits pois 🍷	32.50 39.50
Grilliertes Doradenfilet an Erbsensauce Zitronen-Kartoffelpüree * und junge Karotten	
Filet de loup de mer, sauce provençale	32.50 39.50
Wolfsbarschfilet an provenzalischer Sauce Ratatouille-Reis	
Filet de sandre en croûte de chorizo 🌶️	32.50 39.50
Zanderfilet in Chorizo-Kruste Pilawreis und Gemüse	



Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern *.

FLEISCH – DIE KLASSIKER

Escalope de poulet croustillante au panko* , avocat & burrata 🥗 🥗	37.50
Knusprig paniertes Poulet-Schnitzel mit japanischem Panko, serviert mit cremiger Avocado, Burrata, frischem Rucola und Balsamico-Glace	
Jarret d'agneau braisé	36.50 43.50
Geschmorte Lammhaxe mit cremiger Polenta und Gemüse	
Osso buco de veau	39.50
Kalbs-Osso-Buco, 12 Stunden gegart Gemüse und Safranrisotto	
Foie de veau émincé (100 g 200 g)	35.50 42.50
Kalbsleberli Madeira-Sauce, Rösti und Gemüse	
Cordon bleu de veau 🥗 🥗 🥗	39.50 46.50
Kalbs-Cordon-Bleu Pommes Frites* und Gemüse	
Escalope de veau aux Girolles 🥗	39.50 46.50
Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-Sauce Risotto und Gemüse	
Bavette de boeuf 🥗	38.50
Flanksteak mit Rotwein-Schalotten Pommes Frites* und Gemüse	
Poêlée de filet de bœuf aux cèpes et morilles « Lummeli-Pfanne » 🥗	52.50 59.50
Rindsfilet an Steinpilz-Morchel-Sauce Kroketten* und Gemüse	

ZUM TEILEN – AB 2 PERSONEN

Châteaubriand ca. 500 g	pro Person 59.50
Rindsfilet am Stück gebraten Beilage nach Wahl & Gemüse Sauce Béarnaise 🥗 🥗	

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites* · Risotto · Pommes Boulangère · Gebratene Gnocchi*
Reis · Tagliolini* · Kartoffelgratin

Saucen & Würzungen (separat)

Chimichurri · Béarnaise · Kräuterbutter · Fleur de Sel · Pfeffer aus der Mühle

UNSERE KÜCHE

Frische und gute Produkte sind für uns der Anfang. Mit handwerklichem Können, Sorgfalt und Präzision entstehen daraus Gerichte mit eigenem Charakter. Vieles in unserer Küche ist hausgemacht und wird mit Respekt vor Herkunft und Qualität zubereitet. Wir kochen ehrlich und mit Freude am Handwerk – mit dem Anspruch, dass Geschmack und Qualität für sich sprechen.

HERKUNFT

Poulet (CH) · Schwein (CH) · Rind (AR) · Kalb (CH) · Lamm (IR) · Wolfsbarsch (GRC) · Crevetten (THA) · Lachs (SCO) · Zander (EST) · Wildfleisch (OST-DE) · Brot (CH)

 → vegetarisch

ALLERGENE

 GL → Gluten

 LA → Laktose / Milch

 EI → Ei

 NU → Nüsse

 KR → Krebstiere / Meeresfrüchte

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten berät Sie unser Team gerne.

Laktosefreie Optionen

Viele unserer Gerichte können auf Wunsch laktosefrei zubereitet werden. Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung darauf an. Trotz grösster Sorgfalt können Spuren von Laktose nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Glutenfreie Optionen

Wir bieten auf Wunsch glutenfreie Pasta und glutenfreies Brot.

Bei Zöliakie und schweren Allergien bitten wir Sie, uns bereits bei der Reservation frühzeitig unter: +41 61 422 20 02 zu informieren.

Unter der Woche: mindestens 1 Tag im Voraus · **Für Sonntag:** bis Freitagmittag.

So können wir uns entsprechend vorbereiten und gemeinsam mit Ihnen mögliche Anpassungen der Gerichte besprechen oder bei Bedarf geeignete Alternativen empfehlen.



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque *.