



# ENJOY YOUR MEAL **BON APPÉTIT**

Erica & Stefan Fuchs  
Hoteliers & Hosts

## **MENU „SOLEIL“**

### **Baked filets of white fish from central Swiss lakes**

beer batter | green leaf salads with mixed vegetables

grape-vinaigrette | seeds  
tartar sauce

### **Filets de féra des lacs de la suisse centrale**

*pâte à bière*

*salade verte aux légumes variés*

*vinaigrette aux raisins*

*graines | sauce tartare*

—

### **Pumpkin curry coconut soup**

popcorn

### **Soupe de potiron au curry**

### **et é la noix de coco**

*popcorn*

—

### **Beef entrecôte «Brasserie» Natura Beef**

(180g)

(can be light-fleshed)

herb foam | BBQ sauce

market vegetables | french fries

### **Entrecôte de bœuf «Brasserie» Natura-**

**Beef 180g)**

*(peut être à viande claire)*

*mousse aux herbes | sauce BBQ*

*légumes du marché | pommes frites*

—

### **Chocolate mousse**

marinated Eicher berries

### **Mousse au chocolat**

*baies de Eich marinées*

3-Course Menu CHF 72

without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 80

## **MENU „BALANCE“**

### **Veal tartare with Gin**

sour cream | gin | porcini mushrooms  
quail egg

### **Tartare de veau au Gin**

*crème aigre | gin | cèpes | œuf de caille*

—

### **Homemade Eicher goat cheese ravioli**

sage butter | honey and walnut crunch

### **Raviolis au fromage de**

### **chèvre de Eich faits maison**

*beurre de sauge*

*croustillant au miel et aux noix*

—

### **Fried char fillet**

parsley foam | oven vegetables

chanterelle ragout | pommes berny

### **Filet d'omble chevalier rôti**

*Mousse de persil | légumes au four*

*ragoût de chanterelles | pommes berny*

*or | ou*

### **Duet of beef**

tenderloin | mini-burger

calvados cream sauce | baked pumpkin

saffron tagliatelle

### **Duo de boeuf**

*médailon de filet | boulette*

*sauce à la crème de calvados*

*potiron au four | tagliatelle au safran*

—

### **Tartlet with Gunzwiler Aronia-Berries and buttermilk**

caramelised apple | meringues

### **Tartelette aux baies d'aronia de Gunzwil et**

### **au babeurre**

*pomme caramélisée | meringues*

*or/ou*

### **Small cheese plate**

pear bread | fruits | nuts

### **Petit plateau de fromage**

*pain aux poires | fruits | noix*

3 Course Menu CHF

78

4 Course Menu CHF

90



## STARTER CLASSICS | ENTRÉES CLASSIQUES

<b>Leaf salad</b>   sprouts   seeds		11.5
<b>Salade verte</b>   des pousses   graines		
—		
<b>Mixed salad</b>   sprouts   seeds		14.5
<b>Salades mêlées</b>   pousses   graines		
—		
<b>Baked filets of white fish from central Swiss lakes</b>	starter   entrée	19.5
beer batter   green leaf salads with mixed vegetables	main dish   plat principal	31
grape vinaigrette   seeds   tartar sauce		
<b>Filets de féra des lacs de la suisse centrale</b>		
pâte à la bière   salade verte aux légumes variés		
vinaigrette aux raisins   graines   sauce tartare		
—		
<b>«SONNE-Tatar»</b>   beef tatar   truffle mayonnaise	starter   entrée	25
toasted ciabatta   butter	main dish   plat principal	38
mild, medium or hot flavoured		
with cognac, whiskey or calvados	+	4
<b>«SONNE-Tatar de bœuf»</b>   mayonnaise à la truffe		
ciabatta grillés   beurre		
doux, moyen ou fort		
avec cognac, whiskey ou calvados	+	4
—		
<b>Lamb's lettuce</b>	starter   entrée	18
boiled egg   sautéed mushrooms   roasted bacon	main dish   plat principal	34
french dressing		
<b>Salade de mâche</b>		
oeuf à la coque   champignons sautés   lardons grillés   vinaigrette français		

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | grape vinaigrette  
italien | français | vinaigrette au wasabi épicé | vinaigrette aux raisins

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

<b>Veal tartare with Gin</b>	starter   entrée	25
sour cream   gin   porcini mushrooms   quail egg	main dish   plat principal	34
<b>Tartare de veau au Gin</b>		
crème aigre   gin   cèpes   œuf de caille		
—		
<b>Homemade Eicher goat cheese ravioli</b>		23
sage butter   honey and walnut crunch		
<b>Raviolis au fromage de chèvre de Eich faits maison</b>		
beurre de sauge   croustillant au miel et aux noix		
—		
<b>Fried char fillet</b>		25
parsley foam   oven vegetables   chanterelle ragout		
<b>Filet d'omble chevalier rôti</b>		
mousse de persil   légumes au four   ragoût de chanterelles		

## SOUPS | SOUPES

<b>Pumpkin curry coconut soup</b>		12
popcorn		
<b>Soupe de potiron au curry et é la noix de coco</b>		
popcorn		
—		
<b>Porcini mushroom cappuccino</b>		14
grisons meat skewers		
<b>Cappuccino de cèpes</b>		
brochettes de viande des grisons		

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse




## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

<b>Grilled beef fillet</b> (180g)	58
herb butter   oven vegetables   pommes berny	
men's cut (250g)	69
<b>Filet de bœuf grillé</b> (180g)	
<i>beurre aux herbes   légumes au four   pommes berny</i>	
<i>coupe masculine (250g)</i>	
—	
<b>Beef entrecôte «Brasserie» Natura-Beef</b> (180g)	49
(can be light-fleshed)	
herb foam   vegetables   BBQ sauce   french fries	
men's cut (230g)	56
<b>Entrecôte de bœuf «Brasserie» Natura-Beef</b> (180g)	
<i>(peut être à viande claire)</i>	
<i>mousse aux herbes   légumes   sauce BBQ   pommes frites</i>	
<i>coupe masculine (230g)</i>	
—	
<b>Sliced Veal «Zurich Style»</b> 	49
roasted veal strips   mushrooms   cream   market vegetables   «rösti»	
<b>Émincé de veau «a la zurichoise»</b>	
<i>émincé de veau rôti   champignons   crème   Légumes du marché   «rösti»</i>	
—	
<b>Veal escalope «Viennese style»</b> fried in butter	starter   entrée 36
cranberries   cucumber salad   parsley potatoes	main dish   plat principal 46
<b>Escalope de veau «viennoise»</b> frites au beurre	
canneberges   salade de concombres   pommes de terre au persil	
—	
<b>Stalder's Farmer sausage</b> 	29
from Stalder in Bäch, Gunzwil   onion-sauce   crispy «Rösti»	
<b>Stalder's Mega-saucisse</b>	
<i>de Stalder à Bäch, Gunzwil   sauce à l'oignon   croustillant Rösti»</i>	
—	
<b>Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads</b> 	31
leaf salads   fried chicken breast cubes   madras curry   coconut milk	
sesame wasabi dressing   fruits	
<b>Poitrine de poulet rôtie au curry de Madras sur des salades vertes</b>	
<i>salades vertes   cubes de poitrine de poulet rôtis   curry madras   lait de coco</i>	
<i>vinaigrette au sésame et au wasabi   fruits</i>	




Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

- Nuea Phad King (original thai recipe)**  54  
fried beef fillet strips | thai basil | garlic | onions  
chilli | oyster sauce | wok vegetables | basmati rice  
**Nuea Phad King (recette originale thaïlandaise)**  
*lamelles de filet de bœuf frites | basilic thaï | ail | oignons  
chili | sauce d'huîtres | légumes pour wok | riz basmati*  
—
- Grilled corn-fed poulard breast**  39  
rosemary jus | chanterelle ragout | Eicher beans | «Rösti»  
**Poitrine de poularde de maïs grillée**  
*jus au romarin | ragoût de chanterelles | Eicher haricots | «Rösti»*  
—
- Duet of Beef** 48  
tenderloin | mini-burger | calvados cream sauce  
oven-baked pumpkin | saffron tagliatelle  
**Duo de boeuf de l'Hinterland**  
*médailon de filet | boulette | sauce à la crème de calvados  
potiron au four | tagliatelle au safran*

## FROM THE LAKE AND SEA | DU LAC ET DE LA MER

- Fried char fillet** 45  
parsley foam | oven vegetables | chanterelle ragout | pommes berny  
**Filet d'omble chevalier rôti**  
*mousse de persil | légumes au four | ragoût de chanterelles | pommes berny*  
—
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes**   43  
coconut-lime foam | curry fennel | basmati rice  
**Filets de féra des lacs de la suisse centrale**  
*mousse avec lait de coco et lime | fenouil au curry | riz basmati*  
—
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes «Sonne Style»**  43  
herb sauce | spinach | parsley potatoes  
**Filets de féra des lacs de la suisse centrale «Sonne»**  
*sauce de beurre aux herbes | épinards | pommes de terre au persil*  
—
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes in beer dough** 43  
spinach | tartar sauce | boiled potatoes  
**Filets de féra des lacs de la suisse centrale à la pâte à beignets**  
*épinard | sauce tartare | pommes de terre à l'anglaise*  
—

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

<b>Indian lentil curry</b> ✓ ✎ cucumber strips   basmati rice   papadam <b>Indien curry de lentilles</b> <i>lamelles de concombre   riz basmati   papadam</i> —	29
<b>Savoy cabbage cordon bleu</b> 🌿 oven vegetables   french fries <b>Cordon bleu de chou frisé</b> <i>légumes au four   frites</i> —	33
<b>Homemade Eicher goat cheese ravioli</b> 🌿 sage butter   honey and walnut crunch <b>Raviolis au fromage de chèvre de Eich faits maison</b> <i>beurre de sauge   croustillant au miel et aux noix</i> —	35
<b>Safrantagliolini</b> 🌿 chanterelle ragout   marinated spinach   «Landessänder» cheese <b>Tagliolini au safran</b> <i>ragoût de chanterelles   épinards marinés   fromage «Landessänder»</i>	33

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## DESSERTS

### Chocolate cake with liquid core

vanilla ice cream | whipped cream

14

### Gâteau au chocolat avec coeur liquide

glace à la vanille | crème chantilly

—

### Crème brûlée

14

sour cream | cane sugar crust | pistachio ice cream

### Crème brûlée

crème aigre | croûte de sucre de canne | glace à la pistache

—

### Chocolate mousse

13

marinated Eichler berries

### Mousse au chocolat

baies de Eich marinées

—

### Tartlet with Gunzwiler Aronia-Berries and buttermilk

14

caramelised apple meringues

### Tartelette aux baies d'aronia de Gunzwil et au babeurre e

pomme caramélisée | meringues

—

### Homemade raspberry tartlet | Tartelette aux framboises faite maison

6

—

### Marinated plums from Eich

14.5

vanilla ice cream | whipped cream

mini 11.5

### Prunes marinées de Eich

pruneaux marinées | glace à la vanille | crème chantilly

—

### Affogato | espresso with vanilla ice cream | Affogato | espresso avec glace à la vanille

8

—

### «No dessert» | little sweet surprise | «Pas de dessert» | petite surprise sucrée

6

—

### Meringues from Eich

13

vanilla/strawberry ice cream | whipped cream

whipped cream only

8

### Meringues de Eich

glace à la vanille/fraises | crème chantilly

seulement avec crème chantilly

—

### «Dame blanche» | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

8

### «Dame blanche» | glace à la vanille | sauce au chocolat | crème chantilly

—

### Iced coffee | cherry brandy

14.5

### Café glacé | eau de vie de cerises

mini

11.5

—

### «Le Colonel» Lemon sorbet | vodka | «Le Colonel» Sorbet au citron | vodka

12.5

—

### Small cheese plate | pear bread | fruits | nuts

21

### Petite assiette de fromages | de pain de poires | fruits | noix

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT

Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



### Our ice cream flavors

Vanilla  
Chocolate  
Hazelnut  
Pistachio  
Caramel  
Strawberries  
Mocca coffee  
Stracciatella  
Raspberry sorbet  
Lemon sorbet  
Passion fruit mango sorbet

### Nos arômes de glaces

per scoop / par boule

4.50

*vanille* ✂  
*chocolat*  
*noicettes* ✂  
*pistache* ✂  
*caramel* ✂  
*fraises* ✂  
*café mocca* ✂  
*stracciatella*  
*sorbet au framboise* ✂ ✓  
*sorbet au citron* ✂ ✓  
*sorbet au fruit de la passion et à la mangue* ✂ ✓

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 2

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse





## ORIGIN OF PRODUCTS | ORIGINE DES PRODUITS

Fresh fish | smoked fish  
*Poisson frais | poisson fumé*

Seinet Comestibles in Lucerne  
Bianchi AG in Zufikon

—

Meat | Sausages  
*Viande | Saucisses*

Butcher's shop Wechsler in Nebikon  
Käppeli family in Sempach, Galloway beef

—

Cheese | Dairy products  
*Fromages | Produits laitiers*

Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster  
Städtli Chäsi in Sempach

Fruit | Vegetables  
*Fruits | Légumes*

Mundo AG in Rothenburg  
Family Thürig in Eich  
Sepp Muff in Schwarzenbach

—

Bread | *Pain*

Künzli Bäckerei in Nottwil

—

Eggs | *Oeufs*

Blum Eier AG in Gunzwil

—

Calf | *Veau*

Switzerland | *Suisse*

Beef | *Bœuf*

Switzerland | *Suisse*

Pig | *Pork*

Switzerland | *Suisse*

Lamb | *Agneau*

Switzerland | *Suisse*

Chicken | *Poulet*

Switzerland | *Suisse*

Corn fed poulard |

France | *France*

*Poularde au maïs*

Char | *omble chevalier*

Iceland/ Island

In case of allergies and incompatibilities our service personnel will advise you.  
*En cas d'allergies et d'incompatibilités, notre personnel de service vous conseillera.*

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
*Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse*