



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets

aus Innerschweizer Seen | Bierteig
grüne Blattsalate | Gemüseallerlei
Trauben-Vinaigrette | Kernen
Tartarsauce

—

Kürbiscurry-Kokossuppe

Popcorn

—

Entrecôte “Brasserie” (180g)
vom Hinterländer Natura-Beef
(kann hellfleischig sein)
Kräuterschaum | Pommes frites
Marktgemüse | BBQ-Sauce

—

Schokoladenmousse

marinierte Eicher Beeren

3-Gang Menü ohne Suppe 72

4-Gang Menü 80

MENÜ „BALANCE“

Kalbstatar mit Gin

Sauerrahm | Steinpilze
Wachtelei

—

Hausgemachte

Eicher Geisskäseravioli

Salbeibutter

Honig-Baumnuss-Crunch

—

Gebratenes Saiblingsfilet

Petersilienschaum

Eierschwämmiragout

Ofengemüse | Pommes Berny

oder

Duett vom Hinterländer Rind

Filet-Medailon | Hacktätschli

Calvadosrahmsauce | Ofenkürbis

Safrantagliatelle

—

Gunzwiler Aroniabeeren-Törtli mit Buttermilch

karamelisierter Apfel | Meringues

oder

Kleiner Käseteller

Birnenwegge | Früchte | Nüsse

3 Köstlichkeiten 78

4 Köstlichkeiten 90



VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat Sprossen Kernen		11.50
—		
Bunter gemischter Salat Sprossen Kernen		14.50
—		
Gebackene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen	als Vorspeise	19.50
Bierteig grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei	als Hauptgang	31
Trauben-Vinaigrette Kernen Tartarsauce		
—		
„SONNE-Tatar“ mit Trüffel-Mayonnaise	als Vorspeise	25
Rindstatar getoastetes Ciabatta Butter	als Hauptgang	38
mit Cognac, Whiskey oder Calvados	+	4
mild, mittel oder scharf		
—		
Nüsslisalat	als Vorspeise	18
gekochtes Ei sautierte Pilze	als Hauptgang	34
gerösteter Speck französisches Dressing		

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch | französisch | Sesam-Wasabi-Dressing | Trauben-Vinaigrette

VORSPEISEN DER SAISON

Kalbstatar mit Gin	als Vorspeise	25
Sauerrahm Steinpilze Wachtelei	als Hauptgang	38
—		
Hausgemachte Eicher Geisskäseravioli		23
Salbeibutter Honig-Baumnuss-Crunch		
—		
Gebratenes Saiblingsfilet		25
Petersilienschaum Ofengemüse Eierschwämmli ragout		

SUPPEN

Kürbiscurry-Kokossuppe		12
Popcorn		
—		
Steinpilz-Cappuccino		14
Bündnerfleischspießli		

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei



FLEISCH DER SAISON

Nuea Phad King (Thailändisches Originalrezept)	52
gebratene Rindsfiletstreifen Thai-Basilikum Knoblauch Zwiebeln Chili Austernsauce Wok Gemüse Basmatireis	
—	
Grillierte Maispouardenbrust	39
Rosmarinjus Eierschwämmli Eicher Bohnen Rösti	
—	
Duett vom Hinterländer Rind	54
Filet-Medaillon Häcktätschli Calvadosrahmsauce Ofenkürbis Safrantagliatelle	

FLEISCH KLASSIKER

Grilliertes Rindsfilet (180g)	58
Men's Cut (250g)	69
Kräuterbutter Ofengemüse Pommes Berny	
—	
Entrecôte «Brasserie» vom Hinterländer Natura-Beef (180g)	49
(kann hellfleischig sein)	
Men's Cut (230g)	56
Kräuterschaum Marktgemüse BBQ-Sauce Pommes frites	
—	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart»	49
Gebratene Kalbsstreifen Champignons Rahm Marktgemüse Rösti	
—	
Kalbswienerschnitzel mit knuspriger Panade	kleine Portion 36
in Butter gebraten	grosse Portion 46
Preiselbeeren Gurkensalat Petersilienkartoffeln	
—	
Stalder's Bauernbratwurst	29
vom Stalder in Bäch, Gunzwil Zwiebelsauce Rösti	
—	
Gebratene Pouletbrustwürfel im Madras Curry auf Blattsalaten	31
Blattsalate gebratene Pouletbrustwürfel Madras Curry Kokosmilch Sesam-Wasabi-Dressing Früchte	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



AUS SEE UND MEER

- Gebratenes Saiblingsfilet** 45
Petersilienschaum | Ofengemüse | Eierschwämmli ragout | Pommes Berny
—
- Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen**   43
Kokos-Limettenschaum | Curry-Fenchel | Basmatireis
—
- Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Sonnen Art»**  43
Kräuterschaum | Blattspinat | Petersilienkartoffeln
—
- Balchenfilets aus Innerschweizer Seen im Bierteig gebacken** 43
Tartarsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln

VEGETARISCH | VEGAN

- Indisches Linsencurry**    32
Gurkenstreifen | Basmatireis | Papadam
—
- Wirsing Cordon Bleu**  34
Ofengemüse | Pommes frites
—
- Hausgemachte Eicher Geisskäseravioli**  35
Salbeibutter | Honig-Baumnuss-Crunch
—
- Safrantagliolini**  32
Eierschwämmli ragout | marinierter Blattspinat | Landessänderkäse



HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch	Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon
—	
Fleisch Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon Familie Käppeli in Sempach, Galloway-Rindfleisch
—	
Käse Milchprodukte	Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster Städtli Chäsi in Sempach
—	
Obst Gemüse	Mundo AG in Rothenburg Familie Thürig in Eich Sepp Muff in Schwarzenbach
—	
Brot	Künzli Bäckerei in Nottwil
—	
Eier	Blum Eier AG in Gunzwil
—	
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Saiblingsfilet	Island

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.

Preise in Schweizer Franken [CHF] inklusive 8.1% MWST

