



WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets
aus dem Sempachersee | Bierteig
grüne Blattsalate | Gemüseallerlei
Himbeer-Dressing | Kernen
Tartarsauce

—

Tomatencrèmesuppe
Basilikum-Sauerrahm

—

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

—

Himbeer-Trifle
Limoncello-Mascarponecrème
Himbeeren | Pistazien-Crumble

3-Gang Menü ohne Suppe 72
4-Gang Menü 80

MENÜ „BALANCE“

Gebratener Saku-Thunfisch
Wasabi-Mayonnaise
Avocado-Mangosalat

—

Eierschwämmli Raviolo
Cognacrahmsauce | Eierschwämmli

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Salz Zitronen-Jus
Tomaten-Artischockengemüse
Petersilienkartoffeln
oder

«Surf`n Turf»
**Grillierter Rindshuftdeckel und
gebratene Riesenkrevetten**
Whiskey-Jus | Ofengemüse
Rucola | Oliven-Bratkartoffeln

—

Variation vom Eicher Chriesi
Chriesi | dunkle Schokolade
Limetten

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 dem Sempachersee als Vorspeise 19.50
Bierteig | grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei als Hauptgang 31
Himbeer-Dressing | 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

—

Burrata   21
Basilikum-Pesto | Ochsenherztomaten | roter Rucola

—

Rindscarpaccio  als Vorspeise 25
Belperknolle | Rucola | Olivenöl extra vergine als Hauptgang 38

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch   | französisch  | Sesam-Wasabi-Dressing  | Himbeer-Dressing

VORSPEISEN DER SAISON

Gebratener Saku-Thunfisch  als Vorspeise 25
Wasabi-Mayonnaise | Avocado-Mangosalat als Hauptgang 41

—

Eierschwämmli Raviolo  23
Cognacrahmsauce | Eierschwämmli

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet  25
Salzzitronen-Jus | Tomaten-Artischockengemüse | Petersilienkartoffeln

SUPPEN

Tom kha Suppe    12
mit gebratener Riesenkrevette +4

—

Tomatencrèmesuppe   12
Basilikum-Sauerrahm

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



FLEISCH KLASSIKER

Grilliertes Rindsfilet (180g)		58
Men's Cut (250g)		69
Salzzitronen-Thymianbutter Ofengemüse Maiskroketten		
—		
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		

FLEISCH DER SAISON

Gebratenes Kalbsfilet		54
Cognacrahmsauce Eicher Bohnen Eierschwämmli Raviolo		
—		
Grillierte Maispoulardenbrust		39
Rosmarinjus Ratatouille Fregola Sarda		
—		
«Surf` n Turf» Grillierter Rindshuftdeckel und gebratene Riesenkrevetten  		48
Whiskey-Jus Ofengemüse Rucola Oliven-Bratkartoffeln		

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



AUS SEE UND MEER

- Gebratenes Wolfsbarschfilet**  45
Salzzitronenjus | Tomaten-Artischockengemüse | Petersilienkartoffeln
—
- Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee**   43
Kokos-Limettenschaum | Curry-Fenchel | Basmatireis
—
- Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee «Sonnen Art»**  43
Kräuterschaum | Blattspinat | Petersilienkartoffeln
—
- Balchenfilets aus dem Sempachersee «Mediterrane»** 43
Ratatouille | Rucola | Fregola Sarda
—
- Balchenfilets aus dem Sempachersee im Bierteig gebacken** 43
Tartarsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln

VEGETARISCH | VEGAN

- Spinat Falafel**   29
Cherrytomaten-Salsa | Ofengemüse | Rucola
—
- Fregola Sarda**  33
Ratatouille | Burrata
—
- Eierschwämmli Raviolo**  35
Cognacrahmsauce | Eierschwämmli

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch	Familie Zwimpfer in Sempach, Balchenfilets 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
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Riesenkrevette	Patagonien FA 42
Wolfsbarsch	Mittelmeer Aquakultur

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

