

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SONNENTAL




Im Restaurant Sonntal verwöhnen wir Sie mit traditionellen Schweizer Spezialitäten gespickt mit internationalen Akzenten, die von unserem Küchenteam zubereitet werden.

Egal ob mittags, nachmittags oder abends, mit Geschäftspartnern oder privat, zu zweit, mit der Familie, mit Freunden, auf einen Imbiss, eine Tasse Kaffee, ein Festessen oder ein gemütliches Glas Wein – bei uns sind Sie jederzeit willkommen.

Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre und eine herzliche Gastfreundschaft.

Ihr Gastgeber
Melanie Holdener und Team

ZUM AUFTAKT

 Bunter Blattsalat mit Kernemix und Croûtons <i>Mixed green salad with assorted seeds and croutons</i>	9.00
 Gemischter Saisonsalat mit Kernemix und Croûtons <i>Mixed seasonal salad with assorted seeds and croutons</i>	10.00
 Nüsslisalat mit Kernemix und Croûtons <i>Lamb's lettuce with assorted seeds and croutons</i> + Ei <i>Egg</i> + Speck <i>Bacon</i>	12.00 2.00 2.00
Gebeizter Alpenlachs nach Art unseres Küchenchefs mit Meerrettichschaum <i>Pickled Suisse alpine salmon in the style of our chef with horseradish cream</i>	23.00

SUPPEN

 Tomatensuppe mit Basilikum und Rahm <i>Tomato soup with basil and cream</i>	11.00
 Marronicrèmesuppe mit hausgemachtem Granny Smith sorbet <i>Marronicrème soup with homemade Granny Smith sorbet</i>	12.00

SONNENTAL KLASSIKER

Frische Tagliatelle Carbonara	23.00
Tagliatelle mit Eigelb, Parmesan, schwarzem Pfeffer und Speck <i>Fresh tagliatelle carbonara with egg yolk, parmesan, black pepper and bacon</i>	
Cäsarsalat	27.00
Römersalat mit marinierten Pouletbruststreifen, Parmesan, Ei, knusprigem Speck und Croûtons an Parmesandressing <i>Caesar salad with marinated chicken stripes, parmesan sauce, bacon, croutons, parmesan and boiled egg</i>	
Sorell Beef Burger	27.00
Rindfleischburger im Brioche Bun mit Cheddarkäse, Speck, Tomaten, Kabissalat, Balsamico – Zwiebelsauce, Ketchup, Senf und Beilage nach Wahl <i>Beef burger in a brioche bun with cheddar cheese, bacon, tomatoes, cabbage salad, balsamic onion sauce, ketchup, mustard and side dish of your choice</i>	
Schweizer Rindfleischtatar	Vorspeise 29.00 Hauptspeise 36.00
Mit Toast und Butter nach Ihrem Wunsch gewürzt <i>Beefsteak tatar with toast and butter, seasoned according to your wish</i>	
Verfeinert mit Cognac Whiskey Calvados <i>refined with Cognac, Whiskey or Calvados</i>	Portion 4.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Klein 29.00 Gross 37.00
an Pilzrahmsauce mit knuspriger Butterrösti und Gemüse <i>Sliced veal stew "Zurich style" with mushroom cream sauce, hash browns and vegetables</i>	
300 gr Rib Eye Steak an Kräuterbutterjus	56.00
mit Waffelkartoffeln und Rahmwirsing <i>300 gr Rib Eye Steak with herb butter jus with waffle potatoes and creamed savoy cabbage</i>	

FISCH

Römersalat mit gebratenen Riesencrevetten

mit Croûtons an Balsamico Senfdressing

Romaine lettuce salade with fried giant prawns with croutons and balsamic mustard dressing

32.00

Eglifilet im Knuspermantel

mit Tartarsauce, Saisongemüse und Beilage nach Wahl

deep fried perch fillet in a crispy coating with tartar sauce, seasonal vegetables and a choice of garnish

35.00

Gebratener Alpen Lachs CH 180g

an Dillsauce mit Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing

Roasted Suisse alpine salmon 180g on dill sauce with parsley potatoes and creamed savoy cabbage

52.00

VEGETARISCH

Sorell Vegi Burger

Vegipatty im Brioche Bun mit Cheddarkäse, Tomaten, Kabissalat, Balsamico – Zwiebelsauce, Ketchup, Senf und Beilage nach Wahl

Vegipatty in a brioche bun with cheddar cheese, tomatoes, cabbage salad, balsamic onion sauce, ketchup, mustard and side dish of your choice

23.00

Tofu-Geschnetzeltes

an Champignonsauce mit knuspriger Rösti und Saisongemüse

Sliced Tofu with mushroom sauce, crispy hash browns and seasonal vegetables

26.00

Gemüseteller Sonnental

mit knuspriger Rösti und gebratenem Ei

Vegetable plate with crispy hash browns and fried egg

26.00

SCHNITZEL UND CORDON BLEU

Paniertes Schweinsschnitzel	32.00
mit Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Breaded pork escalope with vegetables, and a side dish of your choice</i>	
Paniertes Kalbsschnitzel	42.00
mit Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Breaded veal escalope with vegetables, and a side dish of your choice</i>	
Schweins Cordon bleu	37.00
Gefüllt mit Schweizer Käse und Schweizer Bauernschinken, dazu Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Pork cordon bleu, filled with Swiss cheese and Swiss country ham, served with vegetables and a side dish of your choice</i>	
Kalbs Cordon Bleu	47.00
Gefüllt mit Schweizer Käse und Bauernschinken, dazu Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Veal cordon bleu, filled with Swiss cheese and swiss country ham, served with vegetables and a side dish of your choice</i>	

Beilagen | Side dishes

Pommes Frites | Twister fries | Süsskartoffel pommes | Reis | Tagliatelle | Petersilienkartoffeln | Gemüse
French fries | Twister fries | Sweet potato fries | rice | tagliatelle | sauteed potatoes | parsley potatoes | market vegetables

Jede zusätzliche Beilage wird zu einem Aufpreis von CHF 6.00 verrechnet
Each additional side dish will be charged at an additional cost of CHF 6.00

SÜSSE VERSUCHUNG

Tageskuchen <i>Cake of the day</i>	8.00
Meringue mit Rahm <i>Meringue with cream</i>	Klein 8.00 Gross 12.00
Vermicelles mit Rahm <i>Chestnut cream with whipped cream</i>	Klein 9.00 Gross 12.00
Coupe Nesselrode	13.00
Hausgemachtes Schokoküchlein mit Himbeersorbet <i>Homemade chocolate cake with raspberry sorbet</i>	13.00
Colonel Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka <i>Two scoops lemon sorbet with vodka</i>	13.00
Red Fire Zwei Kugeln Himbeersorbet mit Prosecco <i>Two scoops of raspberry sorbet with prosecco</i>	13.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit roter Grüze <i>Homemade panna cotta with berry sauce</i>	14.00
Hausgemachtes Tobleronemousse mit Zwetschgenkompott <i>Homemade Toblerone mousse with plum compote</i>	15.00

HERKUNFTSDEKLARATION

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz Frankreich
Egli:	Deutschland
Lachs:	Schweiz
Crevetten:	Vietnam ASC

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.