

Sonntagsmenü

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Cherrytomaten
und Gurken an Kräuterdressing



Rindsbouillon mit Gemüsestreifen



Gebratene Rindsfiletstreifen an Marsala-Kräuterjus dazu
sämiges Weissweinsrisotto und Marktgemüse

oder

Kalbsschnitzel an Cognac-Buttersauce, dazu
Kernser Nudeln und Marktgemüse

oder

Gebratene Lachsfilettranche auf Wermut-Dillcremesauce,
dazu Petersilien-Kartoffeln und Marktgemüse



Pistazien-Honigparfait mit Beerensauce und Rahm

Sonntagsmenü 3-Gang (mit Salat oder Suppe)

44

Sonntagsmenü 4-Gang

48

En Guete!

Sonntagskarte

von 11:30 bis 14 Uhr

Bunter Blattsalat

mit hausgemachtem Kräuterbrot

11

Gemischter Salat

mit hausgemachtem Kräuterbrot

14

Fitness- oder Lifestyleteller Sonnenberg

Wählen Sie zwischen einem reichhaltigen gemischten Salat oder Pommes Frites und Gemüse, dazu servieren wir

- ~ hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen 25
- ~ Schweinsschnitzel 26
- ~ Schweinsschnitzel paniert 29
- ~ hausgemachte Kabeljau-Fischknusperli 27
- ~ Schweizer Pouletbrust 29
- ~ Kalbsschnitzel 39

Wählen Sie dazu eine Sauce: Kräuterbutter, Tartar, Barbecue, Süss & Sauer oder Honig-Senf
+2 für jede weitere Sauce



Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn immer möglich von Landwirten auf dem Sonnenberg oder anderen regionalen Lieferanten und verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unser Fisch stammt aus nachhaltiger europäischer Fischerei.

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene (Gluten, Ei, Milch, Soja, usw.) in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Eier: Familie Bachmann, Malters

Früchte und Gemüse: Schweiz

Kalbsleber: Familie Buholzer (Gabeldingen), Sonnenberg

Bio Weiderind: Familie Wigger, Oberrau

Fleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz oder Norwegen/Nordostatlantik

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.