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 | Kerne
Tartarsauce

—

Kürbis-Curry-Kokossuppe
geröstete Kürbiskerne

—

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

—

Espresso-Martini-Tiramisu
Kahlúa | Vodka

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

*Natura-Beef ist aufgrund der natürlichen Fütterung hellfleischig. Daher ist die Garstufe teilweise schwer erkennbar.

MENÜ „BALANCE“

Gebratene Riesencrevetten
gelbes Linsentatar | Stangensellerie
Kräuter-Aioli

—

Polenta-Mascarpone-Ravioli
Salbeibutter | marinierter Spinat
Weltmeister-Schafskäse aus
Beromünster | Mais-Crunch

—

Gebratenes Zanderfilet
mit Pfefferkirschen
Petersilienschaum
Rahm-Sauerkraut
Salzkartoffeln

oder

Grilliertes Kalbskotelett
Portweinjus | Kürbispüree
Rosenkohl | Kräuter-Gnocchi
Eierschwämmli

—

Dreierlei vom Apfel
Strudel I Crème I Bratapfelglace

oder

Kleiner Käseteller
Birnenwegge | Früchte | Nüsse

3 Köstlichkeiten	78
4 Köstlichkeiten	90

VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat | Sprossen | Kerne — 11.5

—

Bunter gemischter Salat | Sprossen | Kerne — 14.5

—

Gebackene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen — als Vorspeise 19.5
Bierteig | grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei — als Hauptgang 31
Trauben-Vinaigrette | Kerne | 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 | gebratene Pilze — als Hauptgang 34
gerösteter Speck | französisches Dressing

UNSERE SALATDRESSINGS

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

VORSPEISEN DER SAISON

Gebratene Riesencrevetten — 26
gelbes Linsentatar | Stangensellerie | Kräuter-Aioli

—

Polenta-Mascarpone-Ravioli — 23
Salbeibutter | marinierter Spinat I Weltmeister-Schafskäse aus Beromünster
Mais-Crunch

—

Gebratenes Zanderfilet mit Pfefferkirschen — 25
Petersilienschaum | Rahm-Sauerkraut

SUPPEN

Kürbis-Curry-Kokossuppe — 12
geröstete Kürbiskerne

—

Safran-Blumenkohlcrèmesuppe — 14
gepickelter Blumenkohl

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

FLEISCH KLASSIKER

Grilliertes Rindsfilet vom Hinterländer Natura-Beef* (200g) 58
Men's Cut (250g) 69
Café de Paris | Ofengemüse | Petersilien-Knoblauch-Fries

—

Entrecôte «Brasserie» vom Hinterländer Natura-Beef* (180g) 49
(kann hellfleischig sein)
Men's Cut (250g) 59
Kräuterschaum | Marktgemüse | BBQ-Sauce | Pommes frites

—

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart» 49
gebratene Kalbsstreifen | Champignons | Rahm | Marktgemüse | Rösti

—

Kalbswienerschnitzel mit knuspriger Panade kleine Portion 37
in Butter gebraten grosse Portion 49
Preiselbeeren | Gurkensalat | Petersilienkartoffeln

—

Stalder's Bauernbratwurst 29
vom Stalder in Bäch, Gunzwil | Zwiebelsauce | Rösti

—

Grilliertes Kalbskotelett 54
Portweinjus | Kürbispüree | Rosenkohl | Kräuter-Gnocchi | Eierschwämmli

*Natura-Beef ist aufgrund der natürlichen Fütterung hellfleischig. Daher ist die Garstufe teilweise schwer erkennbar.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

WILD DER SAISON

Gebratene Rehmedaillons 54
Preiselbeerjus | Wildbeilagen

—

Gebratene Rehschnitzel 47
Wildrahmsauce | Wildbeilagen

—

Hirschragout «Jägerart» 39
Waldpilze | Brotcrôutons | Silberzwiebeln | Speck | Wildbeilagen

—

Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh 46
Wildrahmsauce | Trauben | Wildbeilagen

UNSERE WILDBEILAGEN

hausgemachte Quarkspätzli | Rahmwirsing | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni
pochierter Apfel mit Preiselbeeren

Rehfleisch aus Eicher Jagd, je nach Jagderfolg.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

AUS SEE UND MEER

Gebratenes Zanderfilet mit Pfefferkirschen 46
Petersilienschaum | Rahm-Sauerkraut I Salzkartoffeln

—

Pochierte Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Zuger Art» 43
Schnittlauchsauce | cremiger Wirz | Polenta-Ravioli

—

Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Sonnen Art» 43
Kräuterschaum | Blattspinat | Petersilienkartoffeln

—

Balchenfilets aus Innerschweizer Seen im Bierteig gebacken 43
Tartarsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln

VEGETARISCH | VEGAN

Gebackener, panierter Tofu 34
Mandel-Kräuter-Joghurt | Rosenkohl | Jungspinat | Rotkraut

—

Polenta-Mascarpone-Ravioli 34
Salbeibutter | marinierter Spinat I Weltmeister-Schafskäse aus Beromünster
Mais-Crunch

—

Wildbeilagen Teller 32
hausgemachte Quarkspätzli | Rahmwirsing | Rotkraut | Rosenkohl | Ofenkürbis
Marroni | Pilzrahmsauce | pochierter Apfel mit Preiselbeeren

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch | Räucherfisch	Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon
Fleisch | Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon
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	Bäckerei Koller in Sursee
Eier	Eier Meier AG, Schötz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Hirsch	EU
Reh	EU
Zander	Ost-Europa
Riesencrevetten	Patagonien

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: **medium 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

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei