



WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackenen Balchenfilets
aus dem Sempachersee | Blattsalate |
Rhabarberdressing | Nüsse |
Tartarsauce

—

Bärlauchsuppe
geräuchertes Forellen-Tatar

—

Entrecôte “Brasserie” (180g)
Kräuterschaum | Pommes frites |
Marktgemüse

—

Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern | Vanilleglacé |
Rahm

3-Gang Menu ohne Suppe CHF 65.00

4-Gang Menu CHF 73.00

MENÜ „BALANCE“

**Gebratene, marinierte
Riesencrevetten** | Frühlingsсалate |
Rhabarberdressing

—

Zitronen-Kartoffelravioli
sautierte Morcheln |
Schnittlauchbutter | grüner Spargel

—

Gebratenes Zanderfilet
weisser Spargel |
Bärlauch-Hollandaise

—

Gebratenes Lammfilet
Whisky-Gartenminzenjus |
Griessnocken | Frühlingsgemüse

—

Rhabarbervariation

oder

Kleiner Käseteller

Birnenwegge | Früchte | Nüsse



3 Köstlichkeiten CHF 69.00

4 Köstlichkeiten CHF 81.00

5 Köstlichkeiten CHF 93.00







VORSPEISEN KLASSIKER

 Kleiner grüner Salat Sprossen Kernen		CHF 9.00
—		
 Bunter gemischter Salat Sprossen Kernen		CHF 11.00
—		
Gebackene Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	CHF 17.00
Blattsalate Rhabarberdressing Nüsse Tartarsauce	als Hauptgang	CHF 29.00
—		
„SONNE-Tatar“	als Vorspeise	CHF 21.00
Rindstatar Toast Butter mild, mittel oder scharf	als Hauptgang	CHF 33.00
mit Cognac oder Calvados	+ CHF	4.00



UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch  ✓, französisch , rassiges Wasabi-Dressing , Rhabarber-Dressing  ✓

VORSPEISEN DER SAISON

 Gebratene, marinierte Riesencrevetten		CHF 19.00
Frühlingsalate Rhabarberdressing		
—		
 Zitronen-Kartoffelravioli sautierte Morcheln		CHF 19.00
Schnittlauchbutter grüner Spargel		
—		
 Gebratenes Zanderfilet weisser Spargel		CHF 21.00
Bärlauch-Hollandaise		
—		
 Spargelsalat Granatapfel gebackener Dallenwiler Geisskäse		CHF 19.00

SUPPEN

 Bärlauchsuppe geräuchertes Forellen-Tatar		CHF 12.00
—		
 Erbсенminzsuppe Parmesancracker Orangenöl		CHF 12.00



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht




Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.



FLEISCH KLASSIKER

Rindsfilet Bärlauch-Hollandaise (180g)	CHF 52.00
Men's Cut (230g)	CHF 59.00
weisser Spargel Pommes Allumettes	
—	
Entrecôte „Brasserie“ (180g)	CHF 43.00
Men's Cut (230g)	CHF 49.00
Kräuterschaum Pommes frites Marktgemüse	
—	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	CHF 41.00
Gebratene Kalbsstreifen Champignon-Rahmsauce Blumenkohl Rösti	
—	
 Mega-Bauernbratwurst	CHF 24.00
vom Stalder in Bäch/Gunzwil Zwiebelsauce Rösti	
—	
Schweinschnitzel mit knuspriger Panade in Butter gebraten	CHF 29.00
Pommes frites Marktgemüse	
FLEISCH DER SAISON	
Gebratenes Lammfilet Whisky-Gartenminzenjus	CHF 42.00
Griessnocken Frühlingsgemüse	
—	
Gefüllte Maispouardenbrust Morcheln Mascarpone	CHF 38.00
Cognacjus Bärlauchrisotto grüner Spargel	
—	
 Gebratenes Kalbsfilet Schnittlauch-Pistazienpesto	CHF 54.00
Rhabarber-Stampfkartoffeln Frühlingsgemüse	
—	
 Gebratene Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Rösti	CHF 46.00



AUS DEM WASSER

- Gebratene Balchenfilets in Olivenöl** aus dem Sempachersee | CHF 39.00
Zitronen-Kartoffelravioli | sautierte Morcheln | Schnittlauchbutter |
grüner Spargel
—
- ⊗ **Gebratene Balchenfilets „Sonnen Art“** CHF 39.00
aus dem Sempachersee | Kräuterschaum | Blattspinat | Trockenreis
—
- ⊗ ✓ **Gebratene Balchenfilets** | aus dem Sempachersee | CHF 39.00
Kokos-Limettenschaum | Curry-Fenchel | Basmatireis
—
- Eglifilets im Bierteig** CHF 38.00
Salzkartoffeln | Blattspinat | Tartarsauce
—
- ⊗ **Gebratenes Zanderfilet** | Bärlauch-Hollandaise | CHF 41.00
weisser Spargel | Salzkartoffeln

PASTA, VEGI, SALAT & CO

- ⊗ **Weisser Spargel** | neue Kartoffeln | als Vorspeise CHF 19.00
☀ Sauce Hollandaise als Hauptgang CHF 34.00
oder
☀ Pistazienpesto
—
- „Der Fernöstliche“** CHF 26.00
⊗ Blattsalate | Madras Curry | Kokosmilch |
gebratene Pouletbrustwürfel | Sesam-Wasabi-Dressing |
Früchtégarnitur
—
- Gebackene Balchenfilets** aus dem Sempachersee | als Vorspeise CHF 17.00
Blattsalate | Rhabarberdressing | Nüsse | Tartarsauce als Hauptgang CHF 29.00
—
- ⊗ **Zitronen-Kartoffelravioli** | sautierte Morcheln | CHF 31.00
Schnittlauchbutter | grüner Spargel
—
- ⊗ **Crêpes** überbacken mit Käse | Gemüse | CHF 28.00
Spargeln | Champignons
—
- ⊗ **Bärlauchrisotto** | gebackener Dallenwiler Geisskäse | CHF 28.00
Frühlingsgemüse



HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch	Familie Zwimpfer in Sempach, Balchenfilets Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon Spielhofers Fishing Farm in Römerswil
Fleisch Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon Traिताfina AG in Lenzburg Familie Käppeli in Sempach, Galloway- Rindfleisch
Käse Milchprodukte	Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster Städtli Chäsi in Sempach Molke 7 in Gunzwil
Obst Gemüse	Mundo AG in Rothenburg Familie Thürig in Eich Sepp Muff in Schwarzenbach
Eier	Waldihof Gunzwil
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Egli	Wildfang/ Russland
Riesencrevetten	Südwestatlantik / Wildfang / Argentinien
Zander	Wildfang / Estland

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 berät sie unser Service Personal



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.