



# WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs  
und das ganze Sonne-Team

## **MENÜ** „SOLEIL“

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

—

**Spargel-Safransüppchen**  
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“

**Gebeizte Lachsforelle**  
von Spielhofer, Römerswil |  
frische Kräuter | Safransauerrahm |  
Spargelsalat | Anisknusper

—

**Spargel-Orangenagnolotti**  
Rhabarber-Schnittlauchbutter |  
Brunnenkresse | Kellermeister Käse  
von Molke 7, Bäch Gunzwil

—

**Gebratene Bachforelle**  
Kerbelschaum | Erbsenpüree |  
Ingwer-Rüebli

—

**Hinterländer Kalbsfilet**  
Frische Morcheln | Sherry-Jus |  
Kartoffeltätschli | Frühlingsgemüse

—

**Erdbeer-Schokoladenvariation**

oder

**Kleiner Käseteller**

Birnenwegge | Früchte | Nüsse



3 Köstlichkeiten CHF 69.00

4 Köstlichkeiten CHF 81.00

5 Köstlichkeiten CHF 93.00






## VORSPEISEN KLASSIKER

 <b>Kleiner grüner Salat</b>   Sprossen   Kernen		CHF 9.00
—		
 <b>Bunter gemischter Salat</b>   Sprossen   Kernen		CHF 11.00
—		
<b>Gebackene Balchenfilets</b> aus dem Sempachersee	als Vorspeise	CHF 17.00
Blattsalate   Rhabarberdressing   Nüsse   Tartarsauce	als Hauptgang	CHF 29.00
—		
<b>„SONNE-Tatar“</b>	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

<b>Gebeizte Lachsforelle</b>   von Spielhofer, Römerswil	CHF 19.00
frische Kräuter   Safransauerrahm   Spargelsalat   Anisknusper	
—	
 <b>Spargel-Orangenagnolotti</b>   Rhabarber-Schnittlauchbutter	CHF 19.00
Brunnenkresse   Kellermeister Käse von Molke 7, Bäch Gunzwil	
—	
 <b>Gebratene Bachforelle</b>   Kerbelschaum	CHF 21.00
Erbsenpüree   Ingwer-Rüebli	
—	
 <b>Spargelsalat</b>   Granatapfel   gebackener Dallenwiler Geisskäse	CHF 19.00

## SUPPEN

 <b>Spargel-Safransüppchen</b>   geräuchertes Forellen-Tatar	CHF 12.00
—	
  <b>Erbсенminzsuppe</b>   Parmesan cracker   Orangenöl	CHF 12.00



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.



## FLEISCH KLASSIKER

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



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.



## AUS DEM WASSER

- Gebratene Balchenfilets in Olivenöl** aus dem Sempachersee | CHF 39.00  
Spargel-Orangenagnolotti | Rhabarber-Schnittlauchbutter |  
Brunnenkresse | Kellermeister Käse von Molke 7, Bach Gunzwil  
—
- ⊗ **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** gebacken | CHF 38.00  
Salzkartoffeln | Blattspinat | Tartarsauce  
—
- ⊗ **Gebratene Bachforelle** | Kerbelschaum | Erbsenpüree | CHF 41.00  
Ingwer-Rüebli | Bratkartoffeln

## PASTA, VEGI, SALAT & CO

- ⊗ **Weisser Spargel** als Vorspeise CHF 19.00  
Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise als Hauptgang CHF 34.00  
—
- „Der Fernöstliche“** CHF 26.00  
Blattsalate | Madras Curry | Kokosmilch |  
⊗ gebratene Pouletbrustwürfel | Sesam-Wasabi-Dressing |  
Früchtegarnitur  
—
- Gebackene Balchenfilets** aus dem Sempachersee | als Vorspeise CHF 17.00  
Blattsalate | Rhabarberdressing | Nüsse | Tartarsauce als Hauptgang CHF 29.00  
—
- ⊗ **Spargel-Orangenagnolotti** | Rhabarber-Schnittlauchbutter | CHF 31.00  
Brunnenkresse | Kellermeister Käse von Molke 7, Bäch Gunzwil  
—
- ⊗ **Crêpes** überbacken mit Käse | Gemüse | CHF 28.00  
Spargeln | Champignons  
—
- ⊗ **Kräuterrisotto** | gebackener Dallenwiler Geisskäse | CHF 28.00  
Frühlingsgemüse



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.



## 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
Lachsforelle	Römerswil
Bachforelle	Italien

## FLEISCH GARSTUFEN

franz: <b>bleu</b> engl: <b>raw</b>	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: <b>saignant</b> engl: <b>rare</b>	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: <b>à point</b> engl: <b>medium</b>	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: <b>demi-anglais</b> engl: <b>medium-well</b>	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: <b>bien cuit</b> engl: <b>well done</b>	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.