



# WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs  
und das ganze Sonne-Team

## **MENÜ** „SOLEIL“

**Gebackenen Balchenfilets**  
aus dem Sempachersee | Blattsalate |  
Himbeerdressing | Kerne |  
Tartarsauce

—

**Tomatencrèmesuppe**  
Rosmarin Crôutons | Chili Sauerrahm

—

**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“

**Kurzgebratener Gelbflossen-  
Thunfisch**  
Avocado-Mangosalat | Pinienkerne |  
Rucola

—

**Eierschwämmli-Agnolotti**  
Ricotta | frische Eierschwämmli |  
Pesto Rosso

—

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
Zitronen-Thymianöl | Grillierte  
Zucchini | Peperonitatar

—

**Saltimbocca vom Kalbsrücken**  
Rohschinken | Salbei | Portweinjus |  
Kräuter-Bratkartoffeln | Ofengemüse

—

**Eicher Erdbeer-Pavlova**  
Rosmarin-Zitronensorbet |  
Eiweisschaum

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   Himbeerdressing   Kerne   Tartarsauce	als Hauptgang	CHF 29.00
—			
	<b>„SONNE-Tatar“</b> mit Trüffel-Mayonnaise	als Vorspeise	CHF 21.00
	Rindstatar   Toast   Butter   mild, mittel oder scharf	als Hauptgang	CHF 33.00
	mit Cognac oder Calvados	+ CHF	4.00
—			
	<b>Kalbs-Carpaccio</b> mit Auberginenkaviar	als Vorspeise	CHF 21.00
	Sbrinz   Rucola   Basilikumpesto	als Hauptgang	CHF 33.00

## UNSERE SALATDRESSINGS

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

## VORSPEISEN DER SAISON

✓	<b>Kurzgebratener Gelbflossen-Thunfisch</b>	als Vorspeise	CHF 21.00
	Avocado-Mangosalat   Pinienkerne   Rucola	als Hauptgang	CHF 42.00
—			
	<b>Eierschwämmli-Agnolotti</b>		CHF 18.00
	Ricotta   frische Eierschwämmli   Pesto Rosso		
—			
	<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b>		CHF 19.00
	Zitronen-Thymianöl   grillierte Zucchini   Peperonitatar		
—			
	<b>Bunter Cherrytomatensalat</b>	als Vorspeise	CHF 14.00
	Mozzarellaperlen   Basilikumöl   geröstetes Brot	als Hauptgang	CHF 24.00
	Rucola		

## SUPPEN

	<b>Tomatencrèmesuppe</b>   Rosmarin Crôutons   Chili Sauerrahm	CHF 12.00
—		
	<b>Zitronengrassüppchen</b>   Gelbflossen-Thunfisch	CHF 14.00



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
Chilibutter   Pommes Allumettes   Ofengemüse   BBQ-Sauce	
—	
<b>Entrecôte „Brasserie“</b> (180g)	CHF 43.00
Men's Cut (230g)	CHF 49.00
Kräuterschaum   Pommes frites   Marktgemüse   BBQ-Sauce	
—	
<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	

## FLEISCH DER SAISON

<b>Gebratene Maispouardenbrust</b>	CHF 36.00
Orechiette   Cherrytomaten   Artischocken   Kräuter	
—	
 <b>Saltimbocca vom Kalbsrücken</b>	CHF 48.00
Rohschinken   Salbei   Portweinjus   Kräuter-Bratkartoffeln   Ofengemüse	
—	
 <b>Mediterrane Rindsfiletwürfel</b>	CHF 46.00
Basilikumjus   Oliven   Kräuter   Knoblauch   Rucola   Bratkartoffeln	



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.



## AUS DEM WASSER

- Gebratene Balchenfilets in Olivenöl** CHF 39.00  
aus dem Sempachersee | Eierschwämmli-Agnolotti | Pesto Rosso |  
frische Eierschwämmli  
—
- ⊗ **Gebratene Balchenfilets „Sonnen Art“** CHF 39.00  
aus dem Sempachersee | Kräuterschaum | Blattspinat | Trockenreis  
—
- ⊗ ✓ **Gebratene Balchenfilets** | Kokos-Limettenschaum  
aus dem Sempachersee | Curry-Fenchel | Basmatireis CHF 39.00  
—
- Eglifilets im Bierteig** gebacken CHF 38.00  
Salzkartoffeln | Blattspinat | Tartarsauce  
—
- ⊗ **Gebratenes Saiblingsfilet** CHF 42.00  
Zitronen-Thymianöl | Grillierte Zucchetti | Peperonitatar | Bratkartoffeln

## PASTA, VEGI, SALAT & CO

- „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 | Himbeerdressing | Kerne | Tartarsauce als Hauptgang CHF 29.00  
—
-  **Eierschwämmli-Agnolotti**  
Ricotta | frische Eierschwämmli | Pesto Rosso CHF 29.00  
—
-  **Orechiette** CHF 24.00  
Cherrytomaten | Artischocken | Kräuter | Mozzarellaperlen  
—
- ⊗ ✓ **Kurzgebratener Gelbflossen-Thunfisch** als Vorspeise CHF 21.00  
Avocado-Mangosalat | Pinienkerne | Rucola als Hauptgang CHF 42.00



## 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 Traitaфина 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
Saibling	Römerswil
Gelbflossen Thunfisch	Vietnam / Wildfang FAO 71/77

## 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.