



APERITIF

Walliser Trockenfleisch 26.00
Valais dried meat

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen mit Hausdressing 17.00
Lettuce hearts with house dressing

Sonnenbergsalat mit Kernen und Hausdressing 18.00
Sonnenberg lettuce with seeds and house dressing

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an Honig-Vinaigrette 19.00
Sweet lamb's lettuce with egg, bacon and croutons with honey vinaigrette

Flusskrebscocktail und Baby Lattich 29.00
Crayfish cocktail and baby lettuce

Rindstatar mit Café de Paris Schaum überbacken und Butter Brioche Toast
Beef tartare au gratin with Café de Paris foam and butter brioche toast
Kleine Portion Small portion 29.00
Hauptgang Main course 41.00

Gebratene Steinpilze à la Crème auf Brioche 31.00
fried Porcini mushrooms à la crème on brioche

SUPPEN

Marroni Crème Suppe 17.00
Chestnut cream soup

Hummerbisque mit Hummereinlage 24.00
Lobster bisque with lobster garnish

Kürbissuppe mit Crème Fraîche, Kürbisöl und Kürbiskernen 17.00
Pumpkin soup with crème fraîche, pumpkin oil and pumpkin seeds



HAUPTGÄNGE

Vegetarisch / Vegan

Kürbisravioli mit Kurkumaschaum und gerösteten Baumnüssen Pumpkin ravioli with turmeric foam and roasted walnuts	Kleine Portion Hauptgang	Small portion Main course	27.00 39.00
Kichererbsencurry mit Rajita und Pita Brot Chickpea curry with rajita and pita bread	Kleine Portion Hauptgang	Small portion Main course	29.00 41.00

Fisch

Sonnenberg Fischknusperli mit Sauce Tartare und Pommes Allumettes Sonnenberg Fish crispies with tartar sauce and pommes allumettes			37.00
Gebratener Kabeljau auf Kerbelwurzelpüree, Randenragout, Federkohl Chips und Neue Kartoffel Fried cod on chervil root puree, beetroot ragout, kale chips and new potatoes			48.00

Fleisch

Kalbskopfbäggli geschmort mit Rotkrautsalat, Preiselbeeren - Marmelade und getrüffeltem Kartoffelstock Delicately braised veal cheeks with red cabbage salad, elderberry jam and truffled mashed potatoes			48.00
Rehrückenfilet an Preiselbeer-Wildjus mit Rotkraut, Speckrosenkohl und Spätzle Saddle of venison with cranberry jus with red cabbage, bacon Brussels sprouts and spaetzle			59.00
Schweizer Rindsfilet Medaillon (200g) an Rotweinjus, Eierschwämmli, geröstetem Sellerie-Püree und Pommes Alumettes Swiss beef fillet medallion (200g) with red wine jus, roasted celeriac puree, chanterelles and pommes alumettes			67.00
Sonnenberg Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an Salbei Butter Sonnenberg ravioli with veal filling and sage butter	Kleine Portion Hauptgang	Small portion Main course	29.00 40.00
Kalbs Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues Minced veal with pasta and apple sauce	Kleine Portion Hauptgang	Small portion Main course	26.00 37.00
Herrliberger Fleischkäse mit selbstgemachtem Senf und Kartoffelstock Herrliberg meatloaf with homemade mustard with mashed potatoes			32.00



DESSERT

Schokoladenkuchen mit Schlagrahm Sonnenberg chocolate cake with whipped cream		16.00
Apfelstrudel mit Vanille Eis und Schlagrahm Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream		17.00
Crème Brûlée mit Zimtblüte und Vanille Crème brûlée with cinnamon blossom and vanilla		16.00
Eiskaffee Sonnenberg mit Kirschwasser und Schlagrahm Sonnenberg iced coffee with cherry brandy and whipped cream		14.00
Feine Tartelette mit Zwetschgenröster und Vermicelle Fine tartelette with roasted plum and vermicelli		18.00
Glace und Sorbet Ice cream and sorbet per cup	pro Kugel	6.00

KÄSE

Käseauswahl vom Affineur Chäs Laube Zürich
Cheese selection from Affineur Chäs Laube Zurich

Zwei Sorten Käse	Two types of cheese	15.00
Drei Sorten Käse	Three types of cheese	19.00
Sechs Sorten Käse	Six types of cheese	28.00



Speisekarte für unsere jüngsten Gäste

Vorspeisen

Kleiner Menüsalat mit Hausdressing 8.00
Small menu salad with house dressing

Buchstabensuppe 8.00
Alphabet soup

Hauptgänge

Wienerli mit Kartoffelstock 11.00
Wienerli with mashed potatoes

Penne mit Tomatensauce 11.00
Penne with tomato sauce

Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues 11.00
Minced veal with pasta and apple sauce

Pommes Alumettes 7.00
Pommes alumettes

Dessert

Coupe Dänemark 7.00
Vanilleeis & Schokoladensauce
Vanilla ice cream chocolate sauce

Apfelstudel mit Vanilleeis und Schlagrahm 9.00
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Kleiner Schokoladenkuchen 9.00
Small chocolate cake

Glace und Sorbet pro Kugel 4.00
Ice cream and sorbet per cup



Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH Zürich
Rindfleisch	Beef	CH
Reh	Deer	CH
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	CH / FRA
Eier	Eggs	CH
Brot	Bread	CH Rapperswil Jona

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the ingredients.