



APÉRO

Oliven und Sonnenberg Nüsse Olives and Sonnenberg nuts	6.00
Walliser Trockenfleisch Valais dried meat	26.00
Flütes von Sprüngli mit Käse	7.00

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen mit Hausdressing Lettuce hearts with house dressing	16.00
Sonnenbergsalat mit Kernen und Hausdressing Sunberg lettuce with seeds and house dressing	18.00
Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette Boiled meat salad with herb vinaigrette	24.00
	Hauptgang Main course
	39.00
Tomatensalat mit diversen Tomatensorten mit Burrata und Basilikum Tomato salad with burrata and basil	25.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel Vitello Tonnato with caper apples	28.00
	Hauptgang Main course
	42.00
Flusskrebsscocktail – pikant mit Avocado und Baby Lattich Crayfish cocktail - savoury with avocado and baby lettuce	28.00

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Suppe Carrot-ginger soup	14.00
Kalte Gurken-Dill-Suppe Cold cucumber and dill soup	14.00



HAUPTGÄNGE

Vegetarisch / Vegan

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Zitronenbutter und Parmesanschaum Lemon ricotta ravioli with lemon butter and parmesan foam			
	Kleine Portion	Small portion	24.00
	Hauptgang	Main course	35.00
Sommer Gemüsecurry mit Parfümreis Summer vegetable curry with perfumed rice			
	Kleine Portion	Small portion	27.00
	Hauptgang	Main course	38.00
Baby Blumenkohl aus dem Ofen mit pikanter Sauce Baby cauliflower from the oven with savoury sauce			26.00

Fisch

Sonnenberg - Fischknusperli mit Sauce Tartare Sonnenberg - Fish crispies with tartar sauce			32.00
Gebratenes Zanderfilet mit sautiertem Spinat und Kapernschaum Fried pike-perch fillet with sautéed spinach and caper foam			39.00

Fleisch

Herrliberger Fleischkäse mit selbstgemachtem Senf Herrliberg meatloaf with homemade mustard			28.00
Poulet-Paillard mit sautierten Kefen und Ofentomaten Chicken paillard with sautéed peas and oven tomatoes			36.00
Kalbs Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues Minced veal with pasta and apple sauce			
	Kleine Portion	Small portion	26.00
	Hauptgang	Main course	37.00
Rindsfilet (200g) mit Café de Paris Butter mit grünem Salat Fillet of beef (200g) with Café de Paris butter with green salad			67.00
Sonnenberg Ravioli mit Kalbsfleischfüllung, Salbei Butter und Parmesanschaum Sonnenberg ravioli with veal filling, sage butter and parmesan foam			
	Kleine Portion	Small portion	28.00
	Hauptgang	Main course	40.00
Sonnenberg Siedfleisch mit Gemüse und Meerrettich Sonnenberg boiled meat with vegetables and horseradish			48.00

AB 2 PERSONEN / START AT 2 PERSONS

Ribeye Swiss Black Angus & Café de Paris (400g)	pro Person	64.00
Ribeye Swiss Black Angus & Café de Paris Butter (400g)	per person	



BEILAGEN

Saisonales Mischgemüse
Seasonal mixed vegetables

Ratatouille
Ratatouille

Kartoffelstock
Mashed potatoes

Pilaw Reis
Pilaw rice

Neue Kartoffeln
new potatoes

Pommes Alumettes
French fries alumettes

Pro Beilage
Per side dish

7.00

Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH Zürich
Rindfleisch	Beef	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.



Speisekarte Für unsere jüngsten Gäste

Vorspeisen

Kleiner Menüsalat mit Hausdressing Small menu salad with house dressing	8.00
Buchstabensuppe Alphabet soup	8.00

Hauptgänge

Wienerli mit Kartoffelstock Wienerli with mashed potatoes	11.00
Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	11.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Minced veal with pasta and apple sauce	11.00
Pommes Alumettes French fries alumettes	7.00

Dessert

Coupe Dänemark Vanilleeis & Schokoladensauce Vanilla ice cream & chocolate sauce	7.00
Coupe Romanoff Vanilleeis und frischen Erdbeeren Vanilla ice cream and fresh strawberries	9.00
Mousse au Chocolate Chocolate mousse	9.00



Sonnenberg



DESSERT

Schokoladenkuchen Sonnenberg mit Schlagrahm Sonnenberg chocolate cake with whipped cream		12.00
Mousse au Chocolate Maracaibo 65% / Doppelrahm de la Gruyère Mousse au Chocolate Maracaibo 65% / double cream de la Gruyère		16.00
Crème Brûlée mit Zimtblüte und Vanille Crème Brûlée with cinnamon blossom and vanilla		16.00
Eiskaffee Sonnenberg mit Kirschwasser und Schlagrahm Iced coffee Sonnenberg with cherry brandy and whipped cream		14.00
Zitronen Panna Cotta mit Zitronen-Coulis Lemon panna cotta with lemon coulis		14.00
FrISChe Früchte je nach Saison Fresh fruit depending on the season		14.00
Glace und Sorbet im Tagesangebot Ice cream and sorbet on offer every day 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
Variation von 6 Käsen	Variation of 6 cheeses	28.00