

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen im
Mit der schönsten Sonnenterrasse am
rechten Thunersee und meistens über dem Nebel - behaupten wir.



Unsere Gastgeber*innen sind mit Leidenschaft um Ihr Wohl besorgt. Björn Senn, unser Küchenchef mit internationaler Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie, kredenzt gerne für Sie ein köstliches Gericht oder ein Dessert. Wir lieben das Einfache und Ehrliche und legen Wert auf Exzellenz. Geniessen Sie den Moment!

Das Bistro ist Bestandteil vom *Läbeshuus: Pension-Retraiten-Seminare*. Wir verfügen über 17 Zimmer mit 23 Betten. Alle Zimmer sind mit Lavabo (Warm- + Kaltwasser) ausgestattet. Toiletten und Duschen befinden sich auf den Etagen. Unsere zwei Mehrzweckräume mit Infrastruktur, sind ideal für Gruppen bis 24 Personen. Wir sind Mitglied von Gastrosuisse und VCH, Verband Christlicher Hotels.

Kochen
ist eine Kunst
Geniessen
ein Glück
Zusammensein
ein Geschenk

Herzlichst eure Gastgeber

Susanne & Johannes Wüthrich
JOSUA Services

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit marinierten Cherrytomaten	14.00
Balsamico, Olivenöl und Basilikum	
Gemischter Salat mit Croûtons und Kernen	10.50
Blattsalate mit Croûtons und Kernen	8.00
Salatsauce nach Wahl	
Balsamico-Basilikum Dressing / French / Tannenschössli-Vinaigrette	
Erbsenkaltschale mit Minze	9.50
Gebeiztes Sigriswiler Lachsforellenfilet mit Holunder-Senfsauce	
Salatbouquet, Ei, Gurke und Zwiebelkonfitüre	
Knäckebrot und Brioche mit gesalzener Butter	21.50
Simmentaler-Tartar	
Rindfleisch, Toast, Butter	70 g 24.50
Kleines Salatbouquet, knuspriger Sbrinz	140 g 34.00

Hauptgänge

Entrecôte «Café de Paris»	
Pommes frites	200 g 44.00
Tagesgemüse	150 g 38.00
Sautierte Kalbsleber mit gebackener Zwiebel	
Rotwein-Balsamicosauce	
Rösti	
Tagesgemüse	36.00
Zugersee-Felchen «Tempura»	
Miso-Mayonnaise	
Salzkartoffeln	
Tagesgemüse	36.00

Heiss geräucherte Lachswürfel (Schottland)	
Hausgemachte Tagliatelle	
Apfel, gebratener Fenchel, Meerrettich und Dill	31.00
ohne Lachswürfel	24.50

Rotes Thai-Gemüsecurry (Vegan)	
Okra, Thai-Aubergine, Schlangenbohne, kleiner Mais, Süsskartoffel, Karotten	
Basmatireis	28.50
mit Sigriswiler Seesaibling	41.00
mit Maispouletbrust (Frankreich)	33.00

Fitnesssteller	
Blatt- und Gemüsesalate, Früchtegarnitur	
mit Sigriswiler Seesaibling mit Sauerkleebutterm	36.00
mit Maispouletbrust (Frankreich) mit Senfbutter	28.00
mit Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	200g 39.00
	150g 33.00
Beilage Pommes frites	6.00

Fischmenü «Grabenmühle» (auf Vorbestellung)

Gebeiztes Sigriswiler Lachsforellenfilet mit Holunder-Senfsauce	
Salatbouquet, Ei, Gurke und Zwiebelkonfitüre	
Knäckebrot und Brioche mit gesalzener Butter	21.50

Fisch- Consommé mit Safran	
Bachsaibling-Spinatterrine	18.50

Gebratenes Regenbogenforellenfilet	
Schnittlauch-Buttersauce	
Salzkartoffeln	
Saisongemüse	42.00

Menü komplett	77.00
----------------------	-------

Süssspeisen

Björn's Cheesecake mit Himbeere und Streusel | 10.50

Apfel Chüechli (4Stück) | 6.50

zusätzlich mit Vanilleglace oder Vanillesauce | 3.50

Aprikosen Streuselkuchen | 5.80

Zucchettikuchen-Schnitte | 4.80

Sonnegg-Friandise | 4.50

kleines Crème brûlée mit Gebäck

Wiener Eiskaffee | 11.50 / 9.50

Vanilleglace mit Espresso überbrüht und Schlagrahm

Coupe Dänemark | 12.50 / 10.50

Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Hot Berry | 11.50 / 9.50

Vanilleglace, heisser Beerenkompott und Schlagrahm

Coupe Sonnegg | 12.50

Karamelglace, Pistazienglace, Schokoladenglace und Schlagrahm

Garniert mit Niedletäfel, Pistazien-Crumble und Schokoladen-Splitter

Sorbet Abricotine | 9.50

Aprikosensorbet, 2cl Abricotine 43Vol%

Sorbet Colonel | 9.50

Zitronensorbet, 2cl Vodka 37.5Vol%

Glacekugel nach Wahl | 3.50

Eiercognac, Erdbeer, Jogurt, Kaffee, Karamel, Kokosnuss, Pistazien, Schokolade, Vanille

Sorbet: Aprikose, Tropical-Guave, Zitrone

Frappé | 8.50

Eiercognac, Erdbeer, Jogurt, Kaffee, Karamel, Kokosnuss, Pistazien, Schokolade, Vanille

Portion Schlagrahm | 1.50

Mit * gekennzeichnete Weine servieren wir auch im Offenausschank

Rot-Weine

- * Primitivo Puglia, «Calmelo», 10cl | 4.90
Jg. 2021, Italien, IGP, 14Vol% 50cl | 24.50
Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. Im Vordergrund intensive Aromen nach Brombeerfrucht und gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen.
- * Syrah, «Clavien», 10cl | 5.50
Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol% 75cl | 38.50
Tieferer tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.
- Pinot Noir, «Clavien», 50cl | 27.00
Jg. 2020, Schweiz, AOC Wallis, 12.8Vol% 75cl | 45.00
Jugendliches Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen. Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren. Ein Wein mit leicht rauchigen Noten und einem eleganten, kräftigen Körper. Nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis- und Veilchengeschmack.
- Pinot Noir, «Sprenger's Dominus», Barrique 75cl | 58.00
Jg. 2019, Schweiz, AOC Zürich, 13.8Vol%
Die Nase ist komplex, würzig-beerig mit fein verwobenen Barriquearomen umrahmt. Mit seinen gut eingebundenen Tanninen scheidet der DOMINUS keinen Vergleich zu den Burgunder Vorbildern. 18 Monate in Barriques gereift.
- Humagne Rouge, «Clavien», 50cl | 32.00
Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol% 75cl | 48.00
Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter. Ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

Weiss-Weine

* Johannisberg, «Clavien», 10cl | 4.90
Jg. 2020, Schweiz, AOC Wallis, 13Vol% 75cl | 36.00
Der Johannisberg ist ein vollmundiger, zärtlicher Wein mit mittlerem Körper. Aromen von reifen Früchten. Gut strukturiert mit einem langen Abgang.

* Sauvignon Blanc, «Clavien», 10cl | 5.50
Jg. 2018, Schweiz, AOC Wallis, 13Vol% 75cl | 38.50
Ein trockener, lebhafter und fruchtiger Wein, der langsam schmilzt und gut altert. Strukturiert, rund und mit einer schönen Säure ausgestattet.

Rosé-Weine

* Oeil de Perdrix «Terrasses du Rhône», 10cl | 5.50
Jg. 2022, Schweiz, AOC Wallis, 12.5Vol% 75cl | 38.50
Zwiebelschalenfarben, fruchtig und frisch, lebhaft beerig mit Karamellnoten, im Mund weich und rund, feine Beerendaromatik, sehr ausgeglichen, ein attraktiver, angenehmer Sommerwein für alle Gelegenheiten.

Kaltgetränke

«Schwändi»-Trinkwasser, Flasche, 25cl | 1.00

«Schwändi»-Trinkwasser, Flasche, 50cl | 2.00

«Schwändi»-Trinkwasser, Flasche, 100cl | 4.00

Adelbodner Mineral mit Kohlesäure, PET, 50cl | 4.80

Adelbodner Mineral mit Kohlesäure, PET, 150cl | 11.00

Adelbodner Apfelschorle, PET, 50cl | 4.80

Adelbodner Apfelschorle, PET, 150cl | 11.00

Adelbodner Citro, PET, 50cl | 4.80

Adelbodner Citro, PET, 150cl | 11.00

Adelbodner Orange, PET, 50cl | 4.80

Adelbodner Grapefruit, PET, 50cl | 4.80

Coca-Cola, PET, 50cl | 4.80

Coca-Cola Zero, PET, 50cl | 4.80

Ice Tea, PET, 50cl | 4.80

Rivella refresh, PET, 50cl | 4.80

Rivella rot, PET, 150cl | 11.00

Bio-Sirup, Swiss Alpine Herbs, 25cl | 2.50

Bio-Sirup, Swiss Alpine Herbs, 50cl | 5.00

Alpenkräuter / Holunderblüten / Goldmelisse

Tomatensaft, 20 cl | 5.00

Traubensaft, 20cl | 5.00

Orangensaft, 20cl | 5.00 / 50cl | 9.00

Obstsaft Hochstämmer, naturtrüb, 25cl | 5.00 / 50cl | 8.00

Biere

Felsenau Bärner Amber, untergärig, 5.6 Vol%, 33cl | 5.70

Felsenau Bärner Müntschi, Zwickel, 4.8 Vol%, 33cl | 5.70

Felsenau Bärner Schümli, alkoholfrei, <0.5 Vol%, 33cl | 5.20

Felsenau Bärner Weizen, Hefeweizen, 5.4 Vol%, 50cl | 7.00

Rugenbräu Panaché, 2.9Vol%, 33cl | 5.20

Möhl Easy Apple Cider «Ruedi», alkoholfrei, <0.5 Vol%, 33cl | 5.00

Möhl Saft vom Fass Trüb, alkoholfrei, <0.5 Vol%, 50cl | 6.00

Apéro

Aperol Spritz | 8.50

Cynar Orange / Cynar Spritz | 8.00

Gespritzter Weissler, süss / sauer | 8.00

Hugo | 8.50

Prosecco | 8.50

Abendrot, alkoholfrei, | 6.50

Heidi Spritz, alkoholfrei, | 6.50

Fizzy Moscato, alkoholfrei, 35cl | 5.80

Sanbitter Orange, alkoholfrei | 6.50

Jugendschutz

Wir geben keine alkoholischen Getränke an unter 16- jährige ab.

Digestif

Amaretto, 33Vol%, 2cl | 5.00

Abricotine «Morand», 43Vol%, 2cl | 5.00

Bäzi, 40Vol%, 2cl | 4.50

Baileys, 12Vol%, 4cl | 6.00

Cynar, 40Vol%, 4cl | 6.00

Calvados «Kingsgold» 40Vol%. 2cl | 6.50

Grand Marnier, 40Vol%, 2cl | 7.50

Kirsch, 40Vol%, 2cl | 5.00

Limoncello «Russo», 30Vol%, 4cl | 5.00

Rum «Captain Morgan», 43Vol%, 2cl | 5.00

Vieille Poire Williams, 32Vol%, 2cl | 8.50

Vieille Prune, 40Vol%, 2cl | 8.50

Vodka «Smirnoff Red», 37.5 Vol%, 2cl | 5.00

Zwetschgen, 37.5Vol%, 2cl | 5.00

Herzlichen Dank und «uf wieder luege»

Wir glauben, Sie werden einen besonderen Moment bei uns erleben. Es würde uns freuen, wenn Sie gerne wieder kommen!

Das Bistro Sonnegg wurde im Januar 2022 realisiert und gewinnt anzunehmender Beliebtheit. Mit Ihrer «Mund zu Ohr»-Propaganda, einem positiven Feedback auf TripAdvisor, Google oder Facebook, helfen Sie aktiv mit, dass unser Familien-Betrieb gedeihen kann. Für Sie ein geringer Aufwand mit grosser Wirkung für uns!



Bistro Sonnegg, Obere Haltenstrasse 6, 3625 Heiligenschwendi

033 243 03 87 / info@bistro-sonnegg.ch / www.bistro-sonnegg.ch

Donnerstag: 10 - 17 Uhr

Freitag + Samstag: 10 – 22 Uhr, warme Küche bis 20.30 Uhr

Sonntag: 10 - 17 Uhr, Brunch auf Voranmeldung von 10.00 -13.30 Uhr

Für Gruppen organisieren wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten einen besonderen Anlass, kommen Sie auf uns zu.

Deklaration

Wir beziehen unsere Produkte, ins besondere Fleisch und Fisch, wo möglich aus der Region mit Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind beim Gericht deklariert.

Allergene

Informationen über Inhaltstoffe und Allergene erhalten Sie auf Verlangen.