

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SONNENTAL

Im Restaurant Sonntal verwöhnen wir Sie mit traditionellen Schweizer Spezialitäten gespickt mit internationalen Akzenten, die von unserem Küchenteam zubereitet werden.

Egal ob mittags, nachmittags oder abends, mit Geschäftspartnern oder privat, zu zweit, mit der Familie, mit Freunden, auf einen Imbiss, eine Tasse Kaffee, ein Festessen oder ein gemütliches Glas Wein – bei uns sind Sie jederzeit willkommen.

Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre und eine herzliche Gastfreundschaft.

Ihr Gastgeber
Michael Schibler und Team

ZUM AUFTAKT


Thunfisch Variation

Saku Thunfisch | Yuzu Panna cotta | Thunfisch Tatar | Thunfisch Tataki mit schwarzem Sesam | Wasabicrème 19.50
Saku tuna | Yuzu Panna cotta | tuna tatar | tuna Tataki with black sesame seeds | wasabi cream




 **Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto** 12.50
Tomato Mozzarella salad | basil pesto

 **Nüsslisalat**
Mit Ei & Croûtons | Lambs lettuce with egg & croutons 11.50
Mit Ei, Croûtons & Speck | Lambs lettuce with egg, croutons & bacon 14.50

 **Kleiner Saisonsalat** 9.50
Gemischter Salat | Kernenmix
Mixed seasonal salad | assorted seeds

 **Kleiner Blattsalat** 8.50
Grüner Salat | Kernenmix
Green lettuce leaves | assorted seeds

SOUPS

-  **Kürbiscrèmesuppe** 9.50
Mit Curry verfeinert | Karamellisierte Kürbiskernen
Pumpkin cream soup with curry | caramelized pumpkin seeds
-  **Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto** 9.50
Tomato cream soup with Pesto Genovese
-  **Minestrone** 8.50
Italienische Gemüsesuppe mit Pasta
Italian style vegetable broth with pasta

LEICHTE SCHLEMMEREIEN

- Schweizer Rindfleischtatar**
Toast | Butter | nach Ihrem Wunsch gewürzt
Beefsteak tatar | toast | butter
Hauptspeise 36.50
Vorspeise 29.50
Verfeinert mit / refined with Cognac | Whiskey | Calvados
Portion 6.50
- Salatschüssel mit Crevetten** 29.50
Marinierte Riesencrevetten | Parmesan | Ei | Croûtons
Mixed salad bowl | marinated king prawns | croutons | parmesan
- Salatschüssel Sonnental** 24.50
Marinierte Pouletbruststreifen | Parmesan | Ei | knuspriger Speck | Croûtons
Mixed salad bowl | marinated chicken stripes | bacon | croutons | parmesan

FLAMMKUCHEN

Fisch

Rauchlachs | Jungzwiebeln | Hüttenkäse | Dill
Smoked salmon | onions | cottage cheese | dill

21.50

Klassisch

Geräucherter Speck | Crème fraîche | Zwiebeln
Classic | original tarte flambee | smoked bacon | sour cream | onions

18.50

Vegetarisch

 Ratatouille | Feta | Rucola | Pfeffer
Ratatouille | feta | rocket | pepper

17.50

FITNESS

Fitnesssteller

Buntes Salatarrangement | Kräuterbutter
Fitness plate | assorted lettuce | herb butter

mit Kalbsschnitzel | with veal escalope 140g

31.50

mit Schweinspaillard | with pork escalope 200g

28.50

mit Pouletbrust | with chicken breast 160g

26.50




 mit zypriotischem Halloumi Grillkäse | with grilled halloumi cheese from Cyprus

23.50

WINTERZEIT

Grilliertes Kalbssteak	46.50
Steinpilzsauce Randenrisotto Jungspinat Grilled veal steak porcini mushroom sauce beetroot risotto spinach	
Barbarie Entenbrust	36.50
Orangenrahmsauce Tasmanischer Bergpfeffer Pappardelle Mandel Broccoli Barbarie Duck Breast orange cream sauce tasmanian mountain pepper pappardelle almond broccoli	
Ungarisches Gulasch	34.50
Peperoni Safran-Kräuter-Kartoffelstock Hungarian style beef stew hot peppers saffron and herb mashed potatoes	
Rindshackbraten	32.50
Portweinjus Kräuter Kartoffelstampf Kefen Karotten Beef Meatloaf Portwine gravy Mashed potatoes with herbs sugar peas carrots	
Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenkruste	36.50
Estragon Polenta Pak Choi Gemüse Fried char fillet with lemon crust tarragon polenta pak choi vegetables	

VEGETARISCH

-  **Grünes Gemüse Curry «Scharf»** 23.50
Couscous | Koriander | zypriotischer Halloumi Grillkäse
Green vegetable curry «spicy»
couscous | coriander | grilled halloumi cheese from Cyprus
-  **Gemüseteller mit Butterrösti** 22.50
Vegetable dish with buttered hash brown
-  **Indisches Dal** 21.50
Veganes Gelberbsen-Curry | Karotten | Fenchel | Tomaten | Soja-Koriander-Joghurt | knusprige Gelberbsencracker
Basmatireis | Naan Brot
Indian dal | vegan yellow peas curry | carrots | fennel | tomatos | soy coriander yoghurt| basmati rice | Naan-Bread

SONNENTAL KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu 46.50
Schweizer Käse | Schweizer Schinken vom Kalb | Beilage nach Wahl
Veal cordon bleu | swiss cheese | swiss veal ham | side dish of your choice

Schweins Cordon bleu 34.50
Schweizer Käse | Schweizer Schinken vom Schwein | Beilage nach Wahl
Pork cordon bleu | swiss cheese | swiss pork ham | side dish of your choice

Paniertes Schweinsschnitzel 29.50
Beilage nach Wahl
Breaded pork escalope | side dish of your choice

Egli im Knuspermantel 34.50
Tartarsauce | Saisongemüse | Beilage nach Wahl
Fried perch filets | tartar sauce | seasonal vegetables | side dish of your choice

Beilagen
Side dishes

Pommes Frites | Reis | Tagliatelle | Frühlingkartoffeln | Marktgemüse
French fries | rice | tagliatelle | sauteed potatoes | market vegetables

Jede zusätzliche Beilage wird zu einem Aufpreis von CHF 5.50 verrechnet
Each additional side dish will be charged at an additional cost of CHF 5.50

AUS DER REGION, FÜR DIE WELT

Schweizer Kalbsleber «Venezianische Art»

39.50

Butterrösti | Rote Zwiebel | Frische Kräuter

Swiss calf's liver «Venetian style»

hash browns | red onion | fresh herbs

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Hauptspeise 36.50

kleine Portion 28.50

Pilze | Rahmsauce | knusprige Butterrösti

Sliced veal stew Zurich style | mushrooms | cream sauce | hash browns

Sorell Beef Burger

26.50

Rindfleischburger | Brioche Bun | Sonnentalsauce | Cheddarkäse | Speck | Tomaten | süss-scharfe Chilizwiebeln
Kabissalat | Röstifries

Sorell beef burger | brioche bun | homemade sauce | cheddar cheese | bacon | tomatoes | sweet and hot chilli
onions | cabbage | hash browns

Hörnli mit Gehacktem

23.50

Schnittlauch | Apfelmus

Traditional Swiss dish with minced meat | pasta | chives | apple puree

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Grilliertes Schweizer Rindsfilet

49.50

Rindsfilet 180 g | Pommes Frites | Gemüse garnitur | dreierlei Saucen
Grilled swiss beef filet 180g | french fries | vegetables | three homemade sauces

Sonnental Spiess

43.50

Rindsentrecôte-Medallions 80g | Kalbsmedallions 80g | Pouletbrust 80g | Pommes Frites
Gemüse garnitur | dreierlei Saucen
Beef steak medallions 80g | veal steak medallions 80g | Chicken breast 80g | french fries
vegetables | three homemade sauces

FISCH & KRUSTENTIERE SPEZIALITÄTEN

Grilliertes Lachssteak

36.50

Schwarzer Venerereis | Rahmwirsing | confierte Datterini Tomaten
Grilled salmon steak | black venere rice | cream savoy | datterini tomatoes

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenkruste

36.50

Estragon Polenta | Pak Choi Gemüse
Fried char fillet with lemon crust | tarragon polenta | pak choi vegetables

Rotes Thai-Curry

35.50

Eden Crevetten | Gemüse | Basmatireis | Naan Brot
Red thai curry | shrimp | vegetables | basmati rice | naan bread

Egli im Knuspermantel

34.50

Tartarsauce | Saisongemüse | Beilage nach Wahl
Fried perch filets | tartar sauce | seasonal vegetables | side dish of your choice

HERKUNFTSDEKLARATION

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz / Frankreich
Sonstiges Geflügel:	Schweiz
Egli:	Polen / Kasachstan / Russland
Lachs:	Schottland
Saibling:	Schweiz
Crevetten:	Vietnam / Bangladesch

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.