



Menüvorschläge Restaurant Sonne - Leuggern serviert ab 10 Personen

Liebe Sonnen-Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Uns ist es wichtig, Sie persönlich zu beraten und Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu organisieren und zu betreuen. Die aufgeführten Menüs dienen als Ideen – gerne stellt unsere Küche weitere Vorschläge, abgestimmt auf die Saison und Ihre Wünsche, zusammen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen um Ihr ganz persönliches Menü zusammen zu stellen. Unsere Küche arbeitet ausschliesslich mit frischen und saisonalen Produkten. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Ebenfalls finden Sie dabei unsere Weine aus der Region, der Schweiz sowie aus dem Ausland. Haben Sie einen besonderen Wunsch, zögern Sie nicht und fragen Sie uns.

Für Ihre telefonische Voranmeldung unter 056 245 94 90 zur Besprechung Ihres Anlasses danken wir Ihnen.

Ihre Gastgeber Karin Hauenstein-Birchmeier
Michael Hauenstein

Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Die Bankettemenüs werden ab 10 Personen serviert

Apero@Sonne

Cashew-Nüsse, Mandeln und gewürzte Haselnüsse mit Chips und Salzstengeli	pro Person	Fr. 1.50
--	------------	----------

Blätterteiggebäck Käse-, Mandel-, Mohn- und Sesamstäbli, Salami, Speck	pro Person	Fr. 3.90
---	------------	----------

Sbrinzmöckli, Köferli's Stadtgassschüblig	pro Person	Fr. 6.00
---	------------	----------

Belegte Apéro-Brötli		
- mit Ei, Mayonnaise und Schnittlauch	pro Stück	Fr. 4.20
- mit würzigem Rindstatar und Kapern	pro Stück	Fr. 5.50
- mit Sockeye Wildlachs und Meerrettichmousse	pro Stück	Fr. 5.50
- mit Tomaten, Zwiebeln und Knobli	pro Stück	Fr. 4.20

Gefüllte Brötli (mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken)	pro Stück	Fr. 3.90
--	-----------	----------

Gefüllti Gläsli	pro Gläsli	Fr. 4.50
- mediterraner Gemüsesalat mit Feta		
- Caprese – Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikumöl		
- Siedfleischsalat «soleil» mit Kürbiskernöl		
- Crevettencocktail mit Pink-Grapefruit		
- Fregola sarda (Sardische Pasta) mit Oliven, Dörrtomaten und Gemüsewürfeli		
- Poulet-Apfel-Currysalat		

Warme Häppli		
- frische Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 3.90
- Kräuterkäsekräpfen	pro Stück	Fr. 3.90
- Quiche Lorraine (Käse, Zwiebeln, Speck)	pro Stück	Fr. 3.90
- Kartoffel-Gemüsetortilla	pro Stück	Fr. 3.90

Kalte Vorspeisen@Sonne

Mediterranes Gemüsetatar mit frischer Burrata, Basilikumöl dazu eine hausgemachte Rosmarinfocaccia	Fr. 16.00
Kanadischer Sockeye Wildlachs von Linus Egger (auch als Tatar möglich) mit Meerrettichmousse auf einem Gurkencarpaccio serviert	Fr. 19.00
Döttinger Rohschinken vo's Köferli's begleitet von einem Sbrinzmousse dazu frische Feigen und Baumnüsse	Fr. 17.00

Salate@Sonne

Bunter Blattsalat mit Knusperkernen und hausgemachtem Dressing nach Wahl	Fr. 11.50
Gemischter Salat und hausgemachtem Dressing nach Wahl	Fr. 14.00
Bunter Blattsalat mit Orangen, getrockneten Cranberry's, Cashewkernen an einem weissen Balsamicodressing	Fr. 14.50
Bunter Sommersalat mit Datteltomaten, Feta, Oliven dazu rote Zwiebeln und Kräutercroutons	Fr. 14.00
FrISChe Burrata auf bunten Kirschtomaten mit Oliven und Basilikum	Fr. 18.00
Nüsslisalat mit Ei und hausgemachten Croutons	Fr. 14.00
Nüsslisalat wiene de Scheff gern het – mit sautiertem Speck, Champignons und hausgemachten Croutons	Fr. 16.00

Suppen@Sonne

Rindskraftbrühe mit Flädli/Gemüsejulienne / Sherry / Ei etc.	Fr. 12.00
Aargauer Rüeblicrèmesuppe mit Vanilleschaum und Mandeln	Fr. 13.00
Kirchspieler Weissweinschaumsuppe mit sautierten Trauben und Rahmhübli	Fr. 13.00
Süssmaiscrèmesuppe mit Chorizowürfel und Rahm	Fr. 13.00
Fenchelschaumsuppe mit Pernod parfümiert und Knusperstengel	Fr. 13.00
...saisonale Suppen – Spargel, Kürbis...fragen Sie uns!	

Warme Vorspeisen@Sonne

Kleines Weissweinrisotto mit gehobelter Belper Knolle und Gemüsestroh	Fr. 15.00
Hausgemachte saisonale Ravioli – fragen Sie danach	Fr. 17.00
In frischen Kräutern, Chili und Knoblauch gebratene Riesencrevetten (2 Stk.) serviert auf Safrantagliolini	Fr. 19.00
Kleines Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Kartoffel-Lauch-Rahmgemüse	Fr. 19.00
Jakobsmuscheln in frischen Kräutern und Olivenöl gebraten auf Safranrisotto	Fr. 19.00

Leichter Zwischengang@Sonne

Zitronensorbet mit Aperol	Fr. 9.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco und Granatapfelperlen	Fr. 9.00

Hauptgang@Sonne

vom Poulet (Schweizer Herkunft)

Pouletgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce dazu Butterreis und Früchte	Fr. 34.00
Pouletsaltimbocca mit Tagliatelle und mediterranes Gemüse	Fr. 37.00
Pouletbrust gefüllt mit Dörrtomaten und Taleggio im Rohschinkenmantel dazu Gemüserisotto	Fr. 37.00

vom Schwein (Schweizer Herkunft)

Piccata vom Schwein mit Tomatensauce und Spaghetti	Fr. 35.00
Cordon bleu «classic» gefüllt mit Raclettekäse und Schinken serviert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 39.00
Schweinssteak überbacken mit hausgemachter Café de Paris serviert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 39.00
Tessinerbraten (Schweinshalsbraten mit Speck umwickelt) dazu Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 39.00
Schweinsfiletmignon mit einer Calvadosrahmsauce verfeinert mit Apfelstücklein dazu Tagliatelle und Gemüse	Fr. 42.00
Schweinsfilet gefüllt mit Pilzen verpackt im Rohschinkenmantel und am Stück nieder gegart mit Barolojus dazu Weissweinrisotto und Gemüse	Fr. 43.00

vom Kalb (Herkunft Schweiz)

Wiener Kalbsrahmragout serviert mit Spätzli und Gemüse	Fr. 41.00
Kalbsschulterbraten mit hausgemachtem Jus dazu Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 41.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" dazu Röstikroketten und Gemüse	Fr. 44.00
Kalbsschnitzeli an Morchelrahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse	Fr. 49.00
Kalbshuft am Stück nieder gegart serviert im frischen Kräutermantel dazu hausgemachter Barolojus mit Pommes-Berny und Gemüse	Fr. 47.00
Kalbssaltimbocca dazu hausgemachter Jus, Weissweinrisotto und Gemüse	Fr. 47.00
Kalbsnierstück am Stück nieder gegart dazu eine Cognacrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	Fr. 56.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit einer Limettenrahmsauce dazu Wildreis und Gemüse	Fr. 59.00

vom Rind (Herkunft Schweiz)

Rindsschmorbraten «o sole mio» - 7 Tage im Tessiner Merlot eingelegt serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 40.00
Rindsfiletwürfel mit einer rassigen Stroganoffsauce dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 56.00
Rindsfilet am Stück nieder gegart serviert mit hausgemachter Sauce Bernaise dazu Kroketten und Gemüse	Fr. 56.00
Rindsentrecote am Stück nieder gegart mit einem Honig-Balsamicojus dazu Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr. 56.00
Rindstafelspitz mit Kartoffel-Lauchgemüse und Meerrettichsauce	Fr. 44.00

vom Fisch (Herkunft Schweiz)

Saibling pochiert oder gebraten serviert mit mit einer Pernodsauce dazu Wildreis und Gemüse	Fr. 46.00
Zanderfilet gebraten serviert auf Rahmspinat dazu Haselnusskartoffeln	Fr. 46.00

Vegetarisches@Sonne

Süsskartoffel-Gemüsecurry «Massala» mit Basmatireis	Fr. 34.00
Quorn geschnetzeltes Stroganoff mit Butterreis	Fr. 34.00
Gemüsepiccata (Zucchini und Aubergine) mit Tomatensauce & Safranrisotto	Fr. 34.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit saisonaler Füllung	Fr. 34.00
Getreiderisotto mit gebackenem Gemüse	Fr. 34.00

Süsses@Sonne

Grosses Sonne-Dessertbuffet mit Käseauswahl	Fr. 26.00
Grosses Sonne-Dessertbuffet OHNE Käseauswahl	Fr. 22.00
Karin's Dessertvariation	Fr. 16.00
Hausdessert "Bordure Royal"	Fr. 16.00
Bordure Royal, Fruchtsalat, hausgemachte Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm	
Eis-Vacherintorte	Fr. 14.00
Vanille-, Erdbeer- und Haselnussglacé mit Meringue und Rahm	
Champagnertruffes vom "Sonne-Beck"	pro Stück Fr. 1.90
Torte vom "Sonne-Beck"	pro Stück Fr. 6.00
Hausgemachte Caramelköpfli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 12.00
Brönnti Grossmuetter Birchmeier-Crème mit Rahm	Fr. 12.00
Hausgemachtes Tiramisu «classic» im Töpfli	Fr. 11.00
Hausgemachtes Beeren Tiramisu im Töpfli	Fr. 11.00
Käseteller ausgarniert	Fr. 15.00
Frischer Fruchtsalat nature	Fr. 11.00
mit 1 Kugel Glacé nach Wahl und Rahm	Fr. 15.00
Dessertdreierlei mit hausgemachten Brownie, Himbeersorbet mit Beeren und einem weissen Tobleronemousse	Fr. 15.00
Veganer Heidelbeerkuchen mit frischen Beeren und Zitronensorbet	Fr. 15.00



Deklaration:

Fleisch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Fisch:	Paolo Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Gemüse:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen
Brot/Pâtisserie:	Familie Birchmeier, Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Käse:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Italienische Produkte:	Walter Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal-Station

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Detailabsprachen

Betreffend Ihrer Absprachen (Menü, Wein, etc.) bitten wir Sie, sich frühzeitig mit uns in Verbindung zu setzen. Sie erreichen uns telefonisch unter 056 245 94 90 oder per Fax 056 245 94 91. Email. restaurant@sonne-leuggern.ch

Wir bitten Sie um eine kurze telefonische Terminvereinbarung für die Besprechung Ihres Anlasses.

Blumendekoration

Gerne stellen wir für Sie Ihre spezielle Dekoration zusammen. Die Verrechnung erfolgt nach Aufwand. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf Wunsch bestellen wir gerne die Blumen für Ihren Anlass.

Wir arbeiten mit folgenden Blumengeschäften:

Trendblüte, Frau Karin Gassmann, Hauptstrasse 33, 5316 Leuggern / 056 246 05 24

Blumen Vogel, Frau Daniela Erne, Hauptstrasse 1, 5314 Kleindöttingen / 056 245 35 63

Bestuhlung und Tischwäsche

Ihnen stehen im Saal runde Tische (7-10 Personen), Blocktische oder lange Reihen zur Verfügung. Die Tischwäsche ist weiss. Gerne stellen wir für Sie einen Saalplan zusammen mit einer möglichen Bestuhlung für Ihren Anlass. Falls Sie Stuhlhussen wünschen, können diese für Fr. 17.00 pro Stück gemietet werden (inkl. Reinigung und Transport)

Menükarten

Die Menükarten fertigen wir Ihnen kostenlos im Kopierverfahren an. Falls Sie Ihr Logo, Foto oder Überschrift wünschen, senden Sie uns diese bitte per Email und in hoher Auflösung.

Ihre Gedankenstütze

Anlass: _____

Datum: _____

Beginn: _____

Ende: _____

Personenzahl: _____

Lokal: _____

Tischform: _____

Tischkarten: _____

Dekoration: _____

Kerzen: _____

Aperitif

Wo: _____

Beginn: _____

Ende: _____

Getränke: _____

Beilagen: _____

Menü

Wunschmenü:

Getränke

Weisswein: _____

Rotwein: _____

Mineral: _____ Bier: _____

Kaffee: _____ Likör: _____

Diverses

Zigarren: _____ Zigaretten: _____

Musik: _____

Künstler: _____

Musiker- / Künstlerverpflegung: _____

Verrechnung

Aperitif: _____

Dekoration: _____

Menü: _____

Getränke: _____

Raucherware: _____

Künstler: _____