

Herzlich Willkommen

Treten Sie ein in unsere Welt des Genusses, sei es aus der Küche, dem Keller oder aus dem Humidor. Bei uns stehen Sie als Gast, der Genuss und die Freude an frischen und regionalen Produkten an erster Stelle.

Genussvoll, ehrlich, offen und unverblümt – so leben wir mit unserem Team die Gastfreundschaft. Unsere Leidenschaft für eine solide Gastronomie leben wir täglich für Sie.

Herzlich Willkommen – Eure Gastgeber



Karin Hauenstein-Birchmeier
Inhaberin & Küchenchefin
Geschäftsführerin



Michael Hauenstein
Inhaber & Geschäftsführer



Stolz sind wir, dass wir seit 2011 zur Gildefamilie gehören. In Fach- und Gästekreisen nennt man sie einfach "Die Gilde". Gemeint ist die Gilde etablierter Gastronomen, eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind.

Doch diese Kriterien allein reichen noch nicht, um sich als Gilde-Restaurant zu qualifizieren. Nur gerade 1% aller Schweizer Gastronomiebetriebe ist Mitglied der Gilde. Diese knapp 300 Betriebe haben dem Gast etwas ganz Besonderes zu bieten: sorgfältig zubereitet, marktfrische Produkte im Rahmen einer kreativen Küche, eine aufmerksame Betreuung und das persönliche Engagement der Gastgeber, die im Tagesgeschehen mit dabei sind und die den Umgang mit Menschen lieben. Diese Einstellung, die grosse Leidenschaft und die Liebe zum Gastgewerbe machen das ganz spezielle Ambiente der Gilde aus.

Unsere coole Truppe braucht Unterstützung...

- Jungkoch mit EFZ 80-100%
- Restaurantfachfrau/mann Aushilfe

Wir sind ein lässig, motiviertes Gastroteam, welches Verstärkung an der Front und am Herd braucht. Mitzubringen wäre Kreativität, Eigeninitiative, gutes Fachwissen, Charme (den braucht's auch am Herd 😊), eine abgeschlossene Ausbildung mit EFZ Abschluss, Spass und Freude an der Arbeit, Motivation, Teamplayer...

Wir sind seit 2011 Mitglied der Gilde etablierter Gastronomen, in 5ter Generation in der Sonne, ein moderner Betrieb mit einer frischen, saisonalen und regionalen Küche, verfügen über einen Keller mit etwa 240 verschiedenen Weinen, fixe freie Tage und total lässigen Gästen!

Mitarbeiter/in für Reinigung und Abwasch

Wir suchen eine gut deutschsprechende Person für unsere anfallenden Reinigungsarbeiten und als Küchenhilfe beim Abwasch. Wir bieten ein ca. 50% Pensum. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Lehrstellen 2027

Nachwuchs liegt uns am Herzen – deshalb suchen wir auf den Sommer 2027 junge motivierte Menschen, welche sich vom Gastrovirus begeistern lassen und haben darum

Lehrstelle als Koch und als Restaurationsfachfrau/fachmann zu vergeben.

Dort Arbeiten, wo die anderen Ferien machen? Kein Problem, nach der Ausbildung stehen den jungen Leuten sämtliche Türen der Welt offen. Weiterbildungen, Hotelfachschulen...gerne zeigen wir Dir bei einer Schnupperlehre wie es bei uns zu und her geht – Lust? Wir freuen uns auf Dich!

Wir waren zum bevorstehenden 20jährigen Geschäftsjubiläum 2 Tage unterwegs!



Bereits schauen wir bald auf 20 Jahre Restaurant Sonne zurück. Grund genug, unseren Mitarbeitenden Danke zu sagen. Zwei Tage ging's ins Tessin. Der Start machte Lugano mit einem herrlichen Apéro im Weingut Giardvino von Margrit und Heinz Knecht in Bedano. Auf Grund des wirklichen Sommers genossen wir nach dem Hotelbezug alle ein herrliches Bad im See bevor es zu einem wunderbaren Nachtessen ging. Am zweiten Tag

reisten wir nach Locarno, mit dem Schiff ging's weiter auf die Brissago-Inseln zu einer interessanten Führung. Zurück mit dem Schiff nach Ascona genossen wir noch Pasta e Pizza bevor es wieder in die Svizzera interna zurück ging. Herzlichen Dank an unsere wunderbaren Mitarbeiter für Euren grossen Einsatz! DANKE!

Wild – wilder - Wildgenuss

Liebe Gäste

Wenn die Abende wieder kühler werden und die Kraft der Sonne merklich nachlässt, nähert sich der Herbst. Die Tage werden kürzer und mit dem Ende der Sommersaison wird es auch in den Gärten ruhiger. Bald entdecken wir die ersten bunt gefärbten Blätter an den Laubbäumen, und der aufmerksame Beobachter freut sich an Zugvögeln, die auch unser Gebiet durchwandern.

Der Herbst in all seinen Farben versuchen auch wir in unserem Restaurant und der Küche wiederzugeben. Geniessen Sie schöne Abende mit Familie und Freunden bei einem guten Essen und einem schönen Glas Wein in unserer angenehmen und warmen Atmosphäre.

Ihre Gastgeber,
Karin Hauenstein-Birchmeier – Küchenchefin
Michael Hauenstein
mit der besten Crew am Herd und im Service



Wilde Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat "Mimosa" – mit Ei und Brotwürfeli  Fr. 15.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit

Nüsslisalat wiene de Scheff gärn het – mit gebratenem Speck und  Fr. 17.00
Champignons und Brotwürfeli
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit

Karin's Herbstsalat mit Cranberries, frischem Apfel, Macadamianuss   Fr. 17.00
dazu ein Haselnuss-Himbeerdressing

Randencarpaccio mit einem Apfel-Frischkäse-Walnusstatar   Fr. 19.00

Hirschtatar mit Whiskey und Belper Knolle verfeinert serviert mit  Fr. 26.00
Rosmarinfocaccia / glutenfrei: glutenfreies Brot

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wilde Suppe

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehravioli

Fr. 15.00

Kürbis-Kokossuppe mit Curry parfümiert



Fr. 15.00

Wilde Veganer

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Sellerie-Kartoffelstampf



Fr. 36.00

Wilde Vegetarier

Rund ums Wild – mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl  Fr. 36.00
einem Pilzragout mit einer Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren

glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Kürbis-Rosmarinrisotto mit glasierten Marroni 

Fr. 36.00

Wilder Fisch – aber ned vom Jäger!

Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung - frischer Fisch vom Bianchi!

SAVE THE DATE

Fischbuffet – Fischbeizer's in der Sonne Leuggern
Samstag, 7. November 2026 / 18.30 Uhr

Operetten-Operngala
Samstag, 14. November 2026 / 18 Uhr

mehr unter www.sonne-leuggern.ch

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wilde Hauptgänge

Gilde Charity Herbst: Unsere Gilde-Küchenchefin kocht für einen guten Zweck!

Zu Gunsten der schweizerischen MS Gesellschaft kochen die Gilde Betriebe Risotto und spenden pro verkauftes Risotto-Gericht Fr. 5.00 an die schweizerische MS Gesellschaft.

Rehhacktätschli mit einer Wildrahmsauce serviert mit einem  Fr. 40.00
sämigen Herbstpilz-Risotto

Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau, ODER Metzgerei Köferli, Döttingen

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Brie und Trockenfleisch  Fr. 39.00
serviert mit hausgemachten Spätzli, Speckwurz mit Rahm dazu Preiselbeeren

Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau (Wildgenuss.ch)

glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Rehschnitzel Mirza – an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten  Fr. 48.00
Spätzli, dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und einer
Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren

Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau, ODER Metzgerei Köferli, Döttingen

glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Hirschsaltimbocca begleitet von Kürbisrisotto mit glasierten Marroni,  Fr. 41.00

Herkunft: Pfrunder's Damhirschfarm, Gansingen

glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Rehrücken "Sonne" am Stück gebraten  Fr. 69.00
mit Pilzragout an einer Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und einer Apfelhälfte gefüllt mit
Prelbeeren (ab 2 Personen, serviert in 2 Gängen)

Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau, ODER Metzgerei Köferli, Döttingen

glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Unser Wild stammt ausschliesslich aus der hiesigen Jagd.
Wir beziehen unser Wildfleisch bei Jan Dietsche, Klingnau (wildgenuss.ch), und
der Metzgerei Köferli, Döttingen.

Klassisch ... aber immer weder guet!

Das nun schon über vier Generationen weitergegebene Birchmeier Rezept, unserer weit bekannten Café de Paris Sauce, wird auch von uns weitergeführt und gut behütet. Fragen Sie nicht nach den Zutaten – versuchen! En Guete!

Sonnige Salate

Blattsalat mit Knusperkernen & hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 11.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 14.00

Sonniges Schwein – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Schnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Butternüdeli Fr. 36.00

Steak überbacken mit hausgemachter Café de Paris ☒ Fr. 36.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Classic" – gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse ☒ Fr. 36.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Spörri" – mit Vorderschinken, Raclettekäse, ☒ Fr. 36.00
Zwiebeln und Knobli serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Diabolo" – mit Rohschinken, Taleggio, Peperoncini ☒ Fr. 36.00
und Knobli serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Sonniges Rind – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt – mit Toast und Butter
Vorspeisenportion 70 Gramm Fr. 27.00
Hauptgang 140 Gramm Fr. 39.00
mit Calvados, Cognac oder Whisky Fr. 3.00

Sonniges Kalb – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Geschnetzeltes von der Huft "Zürcher Art" serviert mit Rösti ☒ Fr. 43.00

Geschnetzeltes von der Huft "Bombay" an einer rassigen Currysauce ☒ Fr. 43.00
serviert mit Trockenreis und frischen Früchten

Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse ☒ Fr. 43.00

Herbstlust

sündhaft gut...

Un pò' di tutto – DER Dessertteller	Fr. 16.00
Nei, ich mag nömm – 3 Champagnertruffes...die mag mer immer!	Fr. 5.90
Lüggemer-Schoggikuchen mit einer Kugel Bananensorbet  garniert mit Früchten und einem Rahmhäubchen	Fr. 14.00
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm und Früchten 	Fr. 12.00
Kürbis-Gewürzkuchen mit Blutorangensorbet –grausam fein! 	Fr. 14.00
Hausgemachtes Vermicelles mit Meringue und Rahm 	Fr. 14.00
Coupe Nesselrode mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm 	Fr. 16.00

Neues und Klassisches...

Eiskaffee Sonne ... der Dessertschlager bei uns! 	Fr. 14.00
Coupe Baileys – Mokka- und Vanilleglacé mit Baileys und Rahm 	Fr. 14.00
Alexander – Vanilleglacé mit Caramelsauce und Rahm 	Fr. 14.00
Dänemark – Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm 	Fr. 14.00
Meringue mit Rahm 	Fr. 12.00
Meringue glacé – Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm 	Fr. 14.00
Frappé – alle Glacé- und Sorbetaromen 	Fr. 12.00
Sorbet Blutorange - Blutorangensorbet mit Campari 	Fr. 14.50
Sorbet Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune 	Fr. 14.50
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello 	Fr. 14.50

Sorbet:	Zitrone   , Zwetschge  , Valrhona Schokolade   , Banane  
	Cassis   , Mango-Passionsfrucht   , Quitte   , Blutorange  
Rahmglacé:	Erdbeer  , Vanille  , Mokka  , Haselnuss-Krokant  , Sauerrahm 
	Caramel Fleur de Sel  , Stracciatella  , Weissler Kaffee  , Rum-Rosine  

Preis pro Kugel à Fr. 4.50 / mit Rahm plus Fr. 1.50

Wussten Sie, dass...

- wir die geeigneten Säle für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Firmenessen haben?
- wir Sie an Ihrem Hochzeitsessen bei uns im Hause mit dem eigenen Oldtimer-Cabriolet abholen und nach dem Fest wieder sicher nach Hause bringen?
- wir für Sie gerne Ihr individuelles Wunschmenü für Ihren Anlass zusammenstellen?
- Sie bei uns eine Smoker-Lounge mit einem schönen und grossen Zigarren-Sortiment finden?

Wir sind für Sie da, wenn es um Ihr Fest geht!



Unsere Partner und Lieferanten:

Fleisch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Wild:	Familie Jan Dietsche, Wildgenuss, Döttingen Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Damhirsch:	Familie Pfrunder, Gansingen
Fisch:	Familie Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Sockeye Wildlachs:	Familie Linus Egger, Kirchdorf
Gemüse:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen Familie Bottlang, Hettenschwil (Grüenspargel & Erdbeeren) Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel) Familie Mühlebach, Tegerfelden (Erdbeeren)
Brot/Pâtisserie:	Familie Birchmeier, Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Käse:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Süssmost:	Familie Emmenegger, Hettenschwil
Italienische Spezialitäten:	Familie Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal-Station
Kaffee:	Familie Meier, Endingen (Hubertus Kaffee)
Espresso:	Caffè Carlito, Fratelli Schillig, Losone TI
Tee:	L'art du Thé, Frau Barbara Vogel, Luzern

Deklaration

Rindfleisch:	Aus der Region (Swiss premium Beef)
Schwein:	Aus der Region
Kalbfleisch:	Aus der Region
Wildschwein / Reh:	Aus der Region
Damhirsch:	Aus der Region
Poulet:	Schweiz
Brot:	Schweiz
Brot glutenfrei:	Oesterreich
Alpenzander:	Susten, Wallis (Zucht)
Felchenfilet:	Schweiz
Sockeye Wildlachs:	Kanada
Dorade:	Griechenland
Riesencrevetten:	Vietnam (Zucht)



«Aargau isch fein»

Förderung der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie

Das Ziel der Gastroaktion ist es, die Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft zu fördern. Aargauer Restaurationsbetriebe, die bewusst Regionalprodukte verarbeiten und servieren, erhalten das Gütesiegel «Aargau isch

fein».

Um die Vorgaben für das Gütesiegel zu erfüllen, müssen die Gastrobetriebe mit mindestens einem Landwirtschaftsbetrieb direkt zusammenarbeiten, je zwei Rot- und Weissweine sowie vier Destillate aus dem Aargau auf der Karte haben. Bei vier Speisen müssen hauptsächlich Aargauer Produkte verwendet und die Angaben auf der Karte vermerkt werden.



Die Gerichte, welche mit dem glutenfreien Zeichen aufgeführt sind, bereitet unsere Küche gerne für Sie glutenfrei zu. Ebenfalls haben wir glutenfreies Brot.

Bitte teilen Sie unseren Servicefachleuten mit, falls Sie glutenfreie Speisen wünschen! Bei Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte, unsere Küche gibt Ihnen zu den Allergenen Stoffen gerne Auskunft.

Vinothek Soleil – Unsere Schätze auch bei Ihnen zu Hause geniessen!

Hat Ihnen einer unserer oder mehrere Weine besonders gut gefallen? Möchten Sie diesen zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und Bekannten zu Hause geniessen? Kein Problem – wir liefern gerne ab 36 Flaschen bequem zu Ihnen nach Hause.

Die meisten unserer Weine verkaufen wir auch "über die Gasse". Fragen Sie uns nach den aktuellen Jahrgängen und Preisen.



Unsere Wein-Partner

Weingut Alter Berg, Familie Deppeler, Tegerfelden
Baumgartner Weinbau, Familie Baumgartner, Tegerfelden
Wiler Trotte, Guido Oeschger, Wil
Weinbau Hartmann, Familie Hartmann, Remigen
Weingut zum Sternen, Familie Meier, Würenlingen
Baur au Lac, Zürich (Italien, Spanien, Portugal, Oesterreich, Bordeaux)
Caratello AG, St. Gallen (Italien)
Weibel Weine, Thun (Italien – Gaja Weine)
Finewines.ch, Familie Jllien, Bad Zurzach (Südtirol, Spanien, Bordeaux)
Siebe Dupf, Liestal (Mallorca, Burgund)
Mövenpick Weine, Baar (Spanien, Italien)
VINSmotions, Alex Nussbaumer, Oberkirch LU (Burgund)