

# Restaurant Sonne

## Neuenkirch



### Menuvorschläge Sonne Neuenkirch

Tel. 041 468 08 28

[www.sonneneuenkirch.ch](http://www.sonneneuenkirch.ch)

[info@sonneneuenkirch.ch](mailto:info@sonneneuenkirch.ch)

## Hinweise und Tipps

Grüezi Metenand. Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem heimeligen Restaurant Sonne in Neuenkirch. Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind. Anbei haben wir einige Hinweise und Tipps um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können:

- 👍 Bitte wählen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menu aus.
- 👍 Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Menu zusammen
- 👍 Beilagen und Saucen dürfen beliebig geändert werden.
- 👍 Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl bis 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen von mehr als 10% am Tag der Veranstaltung müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- 👍 Alle Preise sind inkl. Mwst und in CHF

## Fleischdeklaration

Sehr geehrte Gäste. Wir beziehen unsere Fleischware seit Jahren beim gleichen Lieferanten, welcher Ihnen und uns eine erstklassige Qualität und eine genaue Herkunftsbezeichnung garantieren kann.

Poulet:	Schweiz
Rind:	Schweiz / Südamerika
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Fisch:	Norwegen / Russland

## Aperos

Chips, Salznüssli und Salzstengel p.P.	3
Warmes Aperogebäck gemischt (pro Stk.) z.B. Käsequiche, Pizza, Schinkengipfeli etc.	2.5
Gemüsedip mit Schnittlauchsauce (pro Glas)	7
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour-Sauce (pro Stk.)	2.5
Partybrötli gefüllt oder belegte Brötli (pro Stk )	3.5

## Suppen

Bouillon mit Ei	7
Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	7
Tomatencrèmesuppe	8.5
Milde Knoblauchcrèmesuppe	8.5
Frische Kürbiscrèmesuppe ( saisonal )	9.5
Frische Spargelcrèmesuppe ( saisonal )	9.5

## *Salate*

Grüner Saisonblattsalat	7.5
Gemischter Salat	9.5
Blattsalat Haus-Art ( mit Speckwürfel und Croûtons )	12.5
Blattsalat mit sautierten Waldpilzen ( saisonal )	13.5
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	13.5

## *Vorspeisen*

Kalter Teller ( Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa Aufschnitt, Salami)	18.5
Melone mit Rohschinken ( saisonal )	19.5
Rindstartar 70gr mit Toast und Butter	19.5
Lachstartar 70gr mit Toast und Butter	19.5

# Hauptgerichte

## *Gerichte vom Schwein*

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen Butternüdeli und Marktgemüse	25.5
Schweinssteak ( 200gr. ) an Pilzsauce Kroketten und Marktgemüse	28.5
Schweinsfilet im Speckmantel mit Pilzsauce Butternüdeli und Marktgemüse	37.5
Schweinsbraten vom Nierstück an Bratenjus Kartoffelgratin und Marktgemüse	28.5

## *Gerichte vom Kalb*

Kalbscaréebraten mit Jus Butternüdeli und Marktgemüse	40.5
Kalbssteak an Steinpilzsauce Butternüdeli und Marktgemüse	41.5
„ Züri-Geschnetzertes “ Kartoffelgratin und Marktgemüse	36.5
Kalbs-Cordonbleu Pommes Frites und Marktgemüse	40.5

### *Gerichte vom Rind*

Rindsfiletmedaillons an Kräuterschaumsauce Kartoffelkroketten und Marktgemüse	48.5
„Suure Mocke“ ( Rindssauerbraten ) Kartoffelstock und Marktgemüse	32.5

### *Fischgerichte*

Lachssteak pochiert an Dillweissweinsauce Gemüsereis und Blattspinat	29.5
Zanderfilets Luzerner-Art Petersilienkartoffeln und Marktgemüse	28.5

### *Vegetarische Gerichte*

Gemüsepastetli mit Pommes Frites	19.5
Butter-Rösti an Pilzrahmsauce	18.5
Gnocci mediterrane (Tomatensauce, Cherrytomaten, Pilzen, Zwiebeln, Ruccola)	23.5
Sämiges Risotto nach Saison: Spargel Waldpilz getrocknete Tomaten und Ruccola	23.5

## *Desserts*

Hausgemachtes Parfait Glacé Grand-Marnier	10.5
Zitronensorbet mit Vodka	10.5
Passionsfruchtsorbet mit Malibu	10.5
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	10.5
Gebrannte Crème hausgemacht	8.5
Luftiges Himbeertiramisu hausgemacht	10.5
Coupe Sonne ( Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm )	10.5

Desserts nach Wahl von unserer à-la-Carte Karte bis maximum  
15 Personen möglich

## Tellergerichte

Menu weiss	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Schweinsrahmschnitzel Butternüdeli und Marktgemüse	29.5
Menu gelb	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites und Marktgemüse	27.5
Menu grün	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Schweinshalsbraten Kartoffelstock und Marktgemüse	28.5
Menu orange	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butternüdeli und Marktgemüse	27.5
Menu rot	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“ Reis	32.5
Menu lila	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir“ an Currysauce, mit Früchtespiess und Reis	32.5
Menu violet	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Zarte Pouletbrüstli vom Grill, an Pfeffersauce Pommes Frites und Marktgemüse	33.5
Menu pink	Grüner Saisonsalat Spaghetti Sonne mit Pouletstreifen, Pilzen, Peperoni und Tomatensauce	26.5
Menu grau	Tagessuppe oder grüner Saisonsalat Cordon-Bleu Sonne mit Vorderschinken und würzigem Bergkäse Pommes Frites und Marktgemüse	34.5