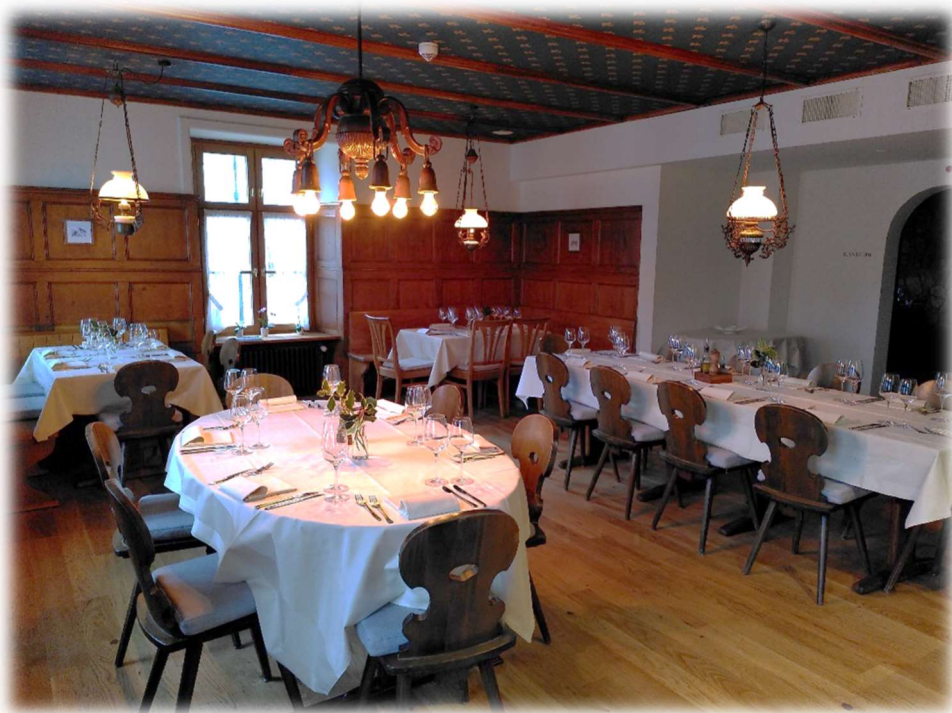




SONNE  SISSACH

WEIHNACHTEN IN DER SONNE



SONNE SISSACH

UNSERE RÄUME

Grüner Saal 70 Gäste

THE 1534 44 Gäste

Gaststube 30 Gäste

Sunnestübli 16 Gäste

Kellerwelt je 12 bis 30 Gäste



MENÜ 1

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERNEN UND RAHM

NÜSSLISALAT MIT EI
FRANZÖSISCHES DRESSING

RINDSENTRECÔTE ROSA GEBRATEN
KRÄUTERBUTTER, ROSMARINKARTOFFELN

PANNA COTTA MIT WARMEN HEIDELBEEREN

CHF 78.00

MENÜ 2

MARINIERTER LACHS
MIT APFELVINAIGRETTE UND KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL

PETERLIWURZELSUPPE MIT BASILIKUMPESTO UND RAHM

SCHWEINSPICCATA MILANESE
TRÜFFELRISOTTO

ANANAS-CARPACCIO MIT ANANAS-SORBET UND MARASCHINO

CHF 95.00

MENÜ 3

BLUMENKOHLSUPPE MIT TRÜFFELÖL

WARMER SCHAFSKÄSE MIT HONIG KARAMELLISIERT
NÜSSLISALAT

SCHWEINSFILET MIT SAUCE BÉARNAISE
ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE

SORBETTO AMORE MIT CHAMPAGNER

CHF 77.00

MENÜ 4

MARRONISUPPE MIT KARTOFFELN UND SAUERRAHM

BURRATA MIT FRISCHEN FEIGEN
MIT BALSAMICO-SAUCE

ROSETTE MIT STEINPILZEN UND RICOTTAFÜLLUNG

KALBSBRATEN MIT PROSECCOSAUCHE
KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE

WARME ZWETSCHGEN MIT CALVADOS UND VANILLEGLACÉ

CHF 101.00

MENÜ 5

KAROTTEN-CAPPUCCINO MIT LUFTIGER SAHNE

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

KARTOFFELBEET

TOAST, BUTTER

NÜSSLISALAT MIT GEHACKTEN NÜSSEN

FRANZÖSISCHES DRESSING

KALBSCARÉE MIT ÄPFELN, CALVADOSSAUCE

SAISONGEMÜSE

DESSERTVARIATION

SCHOKOLADENMOUSSE, TIRAMISU UND PANNA COTTA

CHF 99.00

MENÜ 6

KLARE OCHSENSUPPE MIT FLÄDLI

GRILLIERTE EGLIFILETS MIT SAFRANSAUCE AUF GEMÜSESTREIFEN

BLUTORANGENSORBET MIT CAMPARI

RINDSFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE

VANILLEGLACÉ MIT GRAND MARNIER UND WALDBEEREN

CHF 110.00

MENÜ 7

KARTOFFEL-SCHAUMSÜPPCHEN «WINZER ART»
MIT TRAUBEN, SPECK UND RAHM

GERÄUCHERTE FORELLE MIT FEINEM MEERRETTICHSCHAUM

NÜSSLISALAT MIT CROÛTONS
FRANZÖSISCHES DRESSING

GEBRATENES RINDSFILET MIT FEINER TRÜFFELSAUCE
BRATKARTOFFELN, GEMÜSE

HIMBEEREN MIT ZIMTZUCKER
VANILLEGLACÉ MIT CHAMPAGNER

CHF 112.00