

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE	9.50
fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot	
SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGEL EINLAGE	12.50
dazu Brie-Baumnuss Krapfen	
SAISONALER BLATTSALAT	9.50
an hausgemachten Dressings (Italienisch, Französisch oder Balsamico)	
BUNT GEMISCHTER SALAT	11.50
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Randen, Rüebli & Mais an hausgemachten Dressings	
NÜSSLISALAT MIT GEHOBELTER BELPERKNOLLE	12.50
dazu Speckwürfeli, Ei und Croutons an Kräuter-Joghurt Dressing	
SPARGELSALAT AN WEISSEM BALSAMICO DRESSING	17.50
mit edel geräucherten Trüffel-Schweinsfilet-Scheiben dazu Ruccola & Ofentomaten	
GEBACKENER GEISENKÄSE MIT ROSMARIN-HONIG	15.00
auf Randen Carpaccio mit Randenblatt-Kräuter Salat mit Beeren Vinaigrette	
LAUWARMER SPINATSALAT	14.50
mit Speck, Zwiebeln, Pilzen, Ei & feiner Most-Speck Vinaigrette	
GERÄUCHTER ZANDER AUF GESCHMORTEN RHABARBER	16.50
mit hausgemachtem Brioche und Meerrettich-Citrus Creme	
BEEFSTEAK TATAR	21.80
ausgarniert mit Toast & Butter (mild, mittel oder scharf)	klein gross
VILLA SUNNESCHYS TRÜFFELRAVIOLI	19.90
mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum	gross
DUO VON WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL MIT HOLLANDAISE SAUCE	17.50
Grosse Portion mit neuen Kartoffeln serviert	gross
FLAMMKUCHEN	16.50
mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Zwiebeln	
mit Speck und Zwiebeln	16.50
mit Rauchlachs, Kapern & Zwiebeln	17.50

HAUPTGÄNGE



LINSEN-REIS MUFFINS GEFÜLLT MIT GEMÜSE UND TOFU <i>dazu Mulligatawny Sauce und grüne Spargeln</i>	31·50
HAUSGEMACHTER 100%-RINDSHAMBURGER (230 GR.) <i>mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat</i>	34·50
KALBS-CORDONBLEU MIT BÄRLAUCH & BERGKÄSE <i>(ca. 300 Gr.), dazu Pommes Frites & gemischtes Gemüse</i>	42·50
CHATEAU BRIAND (RINDSFILET AM STÜCK) AB 2 PERSONEN 1. Service: Kartoffelgratin dazu Spargel-Pilzragout & frittierte Zwiebelringe 2. Service: Duchesse Kartoffeln und saisonales Gemüse <i>Passend dazu Bernaise Sauce und Rotweinjus</i>	pro Person 55·00
GLASIERTE ENTENBRUST MIT CHILI-SOYA MARINADE <i>auf Wasserspinat und Wasserkastanien dazu Jasminreis</i>	36·50
MAISPPOULETBRUST GEFÜLLT MIT MORCHEL-RICOTTA FÜLLUNG <i>dazu Spargelrisotto und Portweinjus</i>	35·90
BLACK ANGUS RINDSENTRECOTE MIT BUTTER-KRÄUTER SAUCE <i>Kartoffelgratin & knackigem Gemüse an Thymianjus</i>	42·50
GEBACKENER SCHWEIZER FISCH IM FILLO TEIG <i>auf Gemüse Juliennebett mit Salzkartoffeln und Weissweinsauce</i>	39·50
HAUSGEMACHTE EGLIFILETS IM BIERTEIG <i>mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartar Sauce</i>	37·90
KALBSFILET MEDAILLONS MIT ROTWEINJUS <i>dazu hausgemachte Bärlauch-Kartoffel Gnocchi & Gemüse Variation</i>	52·00
TAGESFISCH <i>unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</i>	ca. 38·50
TAGES-HIT <i>Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service</i>	ca. 39·50

ZWISCHENDURCH KARTE

Gemischte Oliven-Schale		5.50
Schinken-Käse Toast mit Barbecue-Sauce		10.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)		9.50
Bunt gemischter Salat an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)		11.50
Salatteller mit Ei an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)		15.50
Beefsteak Tatar	klein	21.80
ausgarniert mit Toast und Butter (mild, mittel oder scharf)	gross	35.00
Antipasti Teller mit gefüllten Paprikas, Tomaten, Oliven, Rohschinken, Parmesan, Rucola & Grissinis		19.50
Hausgemachte Eglifilets im Bierteig mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartarsauce		37.90
Villa Sunneschy's hausgemachte Trüffelravioli	klein	19.90
mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum	gross	36.50
Hausgemachter 100%-Rindshamburger (230 Gr.)		34.50
mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat		
Flammkuchen mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Zwiebeln		16.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		16.50
Flammkuchen mit Rauchlachs, Kapern und Zwiebeln		17.50

FÜR DIE KLEINEN GROSSEN GÄSTE

Portion Pommes Frites	8.00
Premium Chicken-Nuggets (4 Stück) mit Pommes Frites	12.50
Pasta mit Tomatensauce	9.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pasta oder Pommes Frites	16.50
Kinder Burger mit Pommes Frites und Coleslaw	18.50
Wienerli mit Brot, Ketchup und/oder Senf	6.50

DESSERTS

Frische Fruchtwähle	6.00
Zitronenkuchen	6.00
Schoggikuchen	6.50
Streuselkuchen	6.50
Rüeblikuchen	6.50
Tages - Parfait (unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft)	10.50
Schoggimousse mit frischen Früchten	11.50
Crème Brûlée mit frischen Früchten	11.50
Panna Cotta mit frischen Früchten	11.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit marinierten Beeren (einfach für die Gluscht)	5.00
Dessert Variation (3-4 verschiedene Köstlichkeiten)	16.50