



WIR WÜNSCHEN GÜTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets
aus dem Sempachersee Blattsalate
Himbeerdressin Kernen
Tartarsauce
—
Kürbis-Currysuppe
mit karamellisierten Kürbiskernen
—
Entrecôte "Brasserie" (180g)
Kräuterschaum Pommes frites
Marktgemüse
—
Eicher Zwetschgen-Gratin
Vanilleglacé Rahm
3-Gang Menu ohne Suppe
4-Gang Menu

65

73

MENÜ „BALANCE“

Kalbstatar von Hand geschnitten
Birnen-Ingwerchutney schwarze
Nüsse
—
Hausgemachte Agnolotti
Süßkartoffel Kräuter-Frischkäse
Parmesan
—
Auf der Haut gebratenes
Saiblingsfilet
Cidre-Schaum Kartoffel-Trauben-
Lauchgemüse
—
Geschmorter Rindsbacken
„Gremolata“
Rotweinjus Steinpilze
Maiskroketten Herbstgemüse
—
Éclair mit Nougatcrème
Safran-Sauerrahmglacé
Blaubeercoulis
oder
Kleiner Käseteller
Birnenwegge Früchte Nüsse
3 Köstlichkeiten
4 Köstlichkeiten
5 Köstlichkeiten

69

81

93



VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat Sprossen Kernen		9.00
—		
Bunter gemischter Salat Sprossen Kernen		11.00
—		
Gebackene Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	17.00
Blattsalate Himbeer-Dressing Kernen Tartarsauce	als Hauptgang	29.00
—		
„SONNE-Tatar“ mit Trüffel-Mayonnaise	als Vorspeise	21.00
Rindstatar Toast Butter mild, mittel oder scharf	als Hauptgang	33.00
mit Cognac oder Calvados	+	4.00
—		
Nüsslisalat		16.00
Gekochtes Ei sautierte Pilze gerösteter Speck Französisches Dressing		

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch , französisch , rassisches Wasabi-Dressing , Himbeer-Dressing

VORSPEISEN DER SAISON

Kalbstatar von Hand geschnitten		24.00
Birnen-Ingwerchutney schwarze Nüsse	als Vorspeise	41.00
—	als Hauptgang	
Hausgemachte Agnolotti		19.00
Süßkartoffel Kräuter-Frischkäse Parmesan	als Vorspeise	32.00
—	als Hauptgang	
Auf der Haut gebratenes Saiblingfilet		21.00
Cidre-Schaum Kartoffel-Trauben- Lauchgemüse	als Vorspeise	42.00
	als Hauptgang	

SUPPEN

Kürbis-Currysuppe		11.00
Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne		
—		
Mais-Limettensuppe		11.00
Salzlimetten-Knusper		





FLEISCH KLASSIKER

Rindsfilet mit Trüffelbutter (180g)	52.00
Men's Cut (230g)	59.00
Pommes Allumettes Ofengemüse	
—	
Entrecôte „Brasserie“ (180g)	43.00
Men's Cut (230g)	49.00
Kräuterschaum Pommes frites Marktgemüse BBQ-Sauce	
—	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	44.00
Gebratene Kalbsstreifen Champignons Rahm Blumenkohl Rösti	
—	
Mega-Bauernbratwurst 🌿	24.00
vom Stalder in Bäch/Gunzwil Zwiebelsauce Rösti	
—	
Schweinsschnitzel mit knuspriger Panade in Butter gebraten	29.00
Pommes frites Marktgemüse	

FLEISCH DER SAISON

Gebratene Rehschnitzel Wildrahmsauce Wildbeilagen	45.00
—	
Gebratenes Hirschentrecôte Pilzkruste Wacholderjus	48.00
Wildbeilagen	
—	
Hirschpfeffer Wildbeilagen	32.00
—	
Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh Wildrahmsauce Wildbeilagen	44.00
—	
Reh-Medaillons vom Rücken Wacholderjus Wildbeilagen	54.00
—	
UNSERE WILDBEILAGEN	
Hausgemachte Quarkspätzli Rahmwirsing Rotkraut Rosenkohl Marroni pochierter Apfel mit Preiselbeeren	
—	
Geschmorte Rindsbacken „Gremolata“	43.00
Rotweinjus Steinpilze Maiskroketten Herbstgemüse	
—	
Kalbscordonbleu	48.00
Beromünster Landessender Käse Rohschinken Pommes Allumettes	
Ofengemüse	

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7% MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



AUS DEM WASSER

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee mit Steinpilzen	39.00
Hausgemachte Agnolotti Süßkartoffel Kräuter-Frischkäse Parmesan Cidre-Schaum	
—	
Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee „Sonnen Art“	39.00
Kräuterschaum Blattspinat Trockenreis	
—	
Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee	39.00
Kokos-Limettenshaum Curry-Fenchel Basmatireis	
—	
Eglifilets im Bierteig gebacken	38.00
Salzkartoffeln Blattspinat Tartarsauce	
—	
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet	42.00
Cidre-Schaum Kartoffel-Trauben-Lauchgemüse	

PASTA | VEGI | SALAT & CO

„Der Fernöstliche“	26.00
Blattsalate gebratene Pouletbrustwürfel Madras Curry Kokosmilch Sesam-Wasabi-Dressing Früchte	
—	
Gebackene Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise 17.00
Blattsalate Himbeerddressing Kerne Tartarsauce	als Hauptgang 29.00
—	
Hausgemachte Agnolotti	als Vorspeise 21.00
Süßkartoffel Kräuter-Frischkäse Parmesan	als Hauptgang 32.00
—	
Herbstlicher Beilagenteller	27.00
Herbstgemüse Quarkspätzli glasierte Marroni Pilzrahmsauce	
—	
Pilzgeschnetzeltes mit Trauben	28.00
Maiskroketten Herbstgemüse	





HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch	Familie Zwimpfer in Sempach, Balchenfilets Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon Spielhofers Fishing Farm in Römerswil
Fleisch Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon Traitafina AG in Lenzburg Familie Käppeli in Sempach, Galloway- Rindfleisch
Wildfleisch	Das Wild beziehen wir aus Deutscher oder Österreicher Freiwildjagd. Wild aus einheimischer Jagd empfehlen wir Ihnen je nach Jagderfolg unserer Eicher Jäger!
Käse Milchprodukte	Sennerei Fläche Chäsi in Beromünster Städtli Chäsi in Sempach Molke 7 in Gunzwil
Obst Gemüse	Mundo AG in Rothenburg Familie Thürig in Eich Sepp Muff in Schwarzenbach
Eier	Waldihof Gunzwil
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Egli	Wildfang / Russland
Saibling	Island (Zucht)

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät sie unser Service Personal

