



APERTIIF

Oliven und Sonneberg Nüsse 6.00
Olives and Sonnenberg nuts

Walliser Trockenfleisch 26.00
Valais dried meat

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen mit Hausdressing 16.00
Lettuce hearts with house dressing

Sonnenbergsalat mit Kernen und Hausdressing 17.00
Sonnenberg lettuce with seeds and house dressing

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an Honig-Vinaigrette 19.00
Sweet lamb's lettuce with egg, bacon and croutons with honey vinaigrette

Flusskrebsscocktail und Baby Lattich 29.00
Crayfish cocktail and baby lettuce

Gerolltes Rindscarpaccio mit Frischkäsefüllung an Senf-Mayonnaise 31.00
Wachtelei und Parmesanchip
Rolled beef carpaccio with cream cheese filling and mustard mayonnaise
quail egg and parmesan chip

Gebratene Steinpilze à la Crème auf Brioche 28.00
fried Porcini mushrooms à la crème on brioche

SUPPEN

Marroni Crème Suppe 17.00
Chestnut Cream soup

Hummerbisque mit Hummereinlage 23.00
Lobster bisque with lobster garnish

Kürbissuppe mit Crème Fraîche, Kürbisöl und Kürbiskernen 17.00
Pumpkin soup with crème fraîche, pumpkin oil and pumpkin seeds



HAUPTGÄNGE

Vegetarisch / Vegan

Kürbisravioli mit Kurkumaschaum und gerösteten Baumnüssen
Pumpkin ravioli with turmeric foam and roasted walnuts

Kleine Portion	Small portion	25.00
Hauptgang	Main course	37.00

Kichererbsencurry mit Rajta und Pita Brot
Chickpea curry with rajta and pitta bread

Kleine Portion	Small portion	27.00
Hauptgang	Main course	38.00

Fisch

Sonnenberg Fischknusperli mit Sauce Tartare 35.00
Sonnenberg Fish crispies with tartar sauce

Gebratener Kabeljau auf Kerbelwurzelpüree, Randenragout und
Federkohl Chips 48.00
Fried cod on chervil root puree, beetroot ragout and kale chips

Fleisch

Kalbskopfbäggli geschmort mit Rotkrautsalat, Preiselbeeren -
Marmelade und getrüffeltem Kartoffelstock 46.00
Delicately moulded veal cheeks with red cabbage salad,
elderberry jam and truffled mashed potatoes

Rehrückenfilet an Preiselbeer-Wildjus mit Rotkraut, Speckrosenkohl
und Spätzle 59.00
Fillet of saddle of venison with cranberry jus with red cabbage,
bacon Brussels sprouts, spaetzle,

Schweizer Rindsfilet Medaillon (200g) an Rotweinjus, Eierschwämmli
und Pommes Alumettes mit geröstetem Sellerie-Püree 67.00
Swiss beef fillet medallion (200g) with red wine jus, roasted celeriac puree,
chanterel and chips alumettes

Sonnenberg Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an Salbei Butter
Sonnenberg ravioli with veal filling and sage butter

Kleine Portion	Small portion	28.00
Hauptgang	Main course	40.00

Kalbs Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues
Minced veal with pasta and apple sauce

Kleine Portion	Small portion	26.00
Hauptgang	Main course	37.00

Herrliberger Fleischkäse mit selbstgemachtem Senf und Kartoffelstock 32.00
Herrliberg meatloaf with homemade mustard with mashed potatoes



DESSERT

Schokoladenkuchen mit Schlagrahm Sonnenberg chocolate cake with whipped cream		16.00
Apfelstrudel mit Vanille Eis und Schlagrahm Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream		17.00
Crème Brûlée mit Zimtblüte und Vanille Crème brûlée with cinnamon blossom and vanilla		16.00
Eiskaffee Sonnenberg mit Kirschwasser und Schlagrahm Sonnenberg iced coffee with cherry brandy and whipped cream		14.00
Feine Tartelette mit Zwetschgenröster und Vermicelle Fine tartelette with plum roaster and vermicelli		18.00
Glace und Sorbet Ice cream and sorbet per cup	pro Kugel	6.00

KÄSE

Käseauswahl vom Affineur Chäs Laube Zürich
Cheese selection from Affineur Chäs Laube Zurich

Zwei Sorten Käse	Two types of cheese	15.00
Drei Sorten Käse	Three types of cheese	19.00
Sechs Sorten Käse	Six types of cheese	28.00



Speisekarte für unsere jüngsten Gäste

Vorspeisen

Kleiner Menüsalat mit Hausdressing Small menu salad with house dressing	8.00
Buchstabensuppe Alphabet soup	8.00

Hauptgänge

Wienerli mit Kartoffelstock Wienerli with mashed potatoes	11.00
Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	11.00
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues Minced veal with pasta and apple sauce	11.00
Pommes Alumettes French fries alumettes	7.00

Dessert

Coupe Dänemark Vanilleeis & Schokoladensauce Vanilla ice cream chocolate sauce	7.00
Apfelstudel Vanilleeis Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9.00
Kleiner Schokoladenkuchen Small chocolate cake	9.00
Glace und Sorbet pro Kugel Ice cream and sorbet per cup	4.00



Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH Zürich
Rindfleisch	Beef	CH
Reh	deer	CH
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	CH / FRA
Eier	Eggs	CH
Brot	Bread	CH Rapperswil Jona

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the ingredients.