



APÉRO

Oliven und Sonnenberg Nüsse Olives and Sonnenberg nuts	6.00
Walliser Trockenfleisch & Walliser Hobelkäse Valais dried meat & Valais sliced cheese	28.00

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen mit Hausdressing Lettuce hearts with house dressing	13.00
Sonnenbergsalat mit Kernen und Hausdressing Sunberg lettuce with seeds and house dressing	15.00
Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette Boiled meat salad with herb vinaigrette	22.00
Hauptgang Main course	39.00
Tomatensalat & Avocado mit Burata und Zitronenöl Tomato salad & avocado with burata and lemon oil	22.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel Vitello Tonnato with caper apples	28.00
Hauptgang Main course	42.00
Flusskrebscocktail – pikant mit Avocado und Baby Lattich Crayfish cocktail - savoury with avocado and baby lettuce	21.00

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Suppe Carrot-ginger soup	13.00
Kalte Gurken-Dill-Suppe Cold cucumber and dill soup	13.00



HAUPTGÄNGE

Vegetarisch / Vegan

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Zitronenbutter und Parmesanschaum Lemon ricotta ravioli with lemon butter and parmesan foam			
	Kleine Portion	Small portion	24.00
	Hauptgang	Main course	39.00
Sommer Gemüsecurry mit Parfümreis Summer vegetable curry with perfumed rice			
	Kleine Portion	Small portion	26.00
	Hauptgang	Main course	37.00
Baby Blumenkohl aus dem Ofen mit pikanter Sauce Baby cauliflower from the oven with savoury sauce			27.00
Käsewähe mit kleinem Salat Cheese tart with small salad			19.00

Fisch

Sonnenberg - Fischknusperli mit Sauce Tartare Sonnenberg - Fish crispies with tartar sauce			29.00
Gebratenes Zanderfilet mit sautiertem Spinat und Kapernschaum Fried pike-perch fillet with sautéed spinach and caper foam			33.00

Fleisch

Herrliberger Fleischkäse mit selbstgemachtem Senf Herrliberg meatloaf with homemade mustard			26.00
Poulet-Paillard mit sautierten Kefen und Ofentomaten Chicken paillard with sautéed peas and oven tomatoes			29.00
Kalbsfleischgehacktes und Hörnli mit Apfelmus Minced veal with pasta and apple sauce			
	Kleine Portion	Small portion	26.00
	Hauptgang	Main course	35.00
Rindsfilet mit Café de Paris Butter (200g) mit grünem Salat Fillet of beef with Café de Paris butter (200g) with green salad			67.00
Sonnenberg Ravioli mit Kalbsfleischfüllung, Salbei Butter und Parmesansschaum Sonnenberg ravioli with veal filling, sage butter and parmesan foam			
	Kleine Portion	Small portion	28.00
	Hauptgang	Main course	39.00
Sonnenberg Siedfleisch mit Gemüse und Meerrettich Sonnenberg boiled meat with vegetables and horseradish			48.00



AB 2 PERSONEN / START AT 2 PERSONS

Ribeye Swiss Black Angus & Café de Paris Butter (400g)	pro Person	64.00
Ribeye Swiss Black Angus & Café de Paris Butter (400g)	per person	
Seeteufel aus dem Ofen (400g)	pro Person	59.00
Oven-baked monkfish 400g) per person	per person	

BEILAGEN

Saisonales Mischgemüse
Seasonal mixed vegetables

Ratatouille
Ratatouille

Kartoffelstock
Mashed potatoes

Pilav Reis
Pilaf rice

Pommes Alumettes
French fries alumettes

Pro Beilage 7.00
Per side dish

Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH
Rindfleisch	Beef	CH
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	CH / FRA
Eier	Eggs	CH

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.



DESSERT

Süßes aus der Patisserie nach Tagesauswahl Sweets from the patisserie according to daily selection		10.00
Mousse au Chocolate Maracaibo 65% / Doppelrahm de la Gruyère Mousse au Chocolate Maracaibo 65% / double cream de la Gruyère		14.00
Eiskaffee Sonnenberg mit Kirschwasser und Schlagrahm Iced coffee Sonnenberg with cherry brandy and whipped cream		12.00
Coupe Romanoff Coupe Romanoff		12.00
Glace und Sorbet vom Schlattgut Ice cream and sorbet from Schlattgut 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
Variation von 6 Käsen	Variation of 6 cheeses	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	10.00
Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	10.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Minced veal with pasta and apple sauce	10.00
Pommes Alumettes French fries alumettes	7.00

Dessert

Coupe Dänemark Vanilleeis vom Schlattgut & Schokoladensauce Vanilla ice cream from Schlattgut & chocolate sauce	7.00
Coupe Romanoff Vanilleeis vom Schlattgut und frischen Erdbeeren Vanilla ice cream from Schlattgut and fresh strawberries	9.00
Mousse au Chocolate Felchllin Schokolade Maracaibo 65% Chocolate mousse Felchllin chocolate Maracaibo 65%	9.00