



„Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand.

Das Aussergewöhnliche ihren Wert.

“ - Oscar Wilde -

Herzlich Willkommen im Sonnenberg - Zeit für das Besondere! Die Welt gehört denen, die sie geniessen! Deshalb nehmen wir Sie heute mit auf eine kulinarische Genussreise. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie Ihren Moment. Wir, Marc Wyss (Gastgeber) Tristan Brandt (kulinarischer Patron), Niklas Oberhofer (Küchenchef) und das gesamte Team, laden Sie heute dazu ein, eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt zu erleben.

Freuen Sie sich auf eine moderne französische Küche kombiniert mit Schweizer Produkten. Niklas Oberhofer & sein Team verbinden das klassische Handwerk mit intensiven Geschmäckern und der Regionalität. Wir wünschen Ihnen in unserem Restaurant einen genussreichen Aufenthalt und eine kulinarische Entdeckungsreise voller Überraschungen. Geniessen Sie mit allen Ihren Sinnen!

Gerne verzaubern wir Sie mit einem Überraschungsmenü

5 Gänge | 5 courses | 139 CHF

4 Gänge | 4 courses | 119 CHF

3 Gänge | 3 courses | 99 CHF



Restaurant Sonnenberg

Vorspeisen

Gegrillter Salat | 17
Beurre Blanc I Salzzitronencreme I Kräuteröl
grilled lettuce I beurre blanc I salty-lemon I herbal oil

Gefüllte Artischockenböden | 36
Foie Gras I Nussbutter-Vinaigrette I Quittencreme
artichokes I foie gras I nut-butter-vinaigrette I quince-cream

Nüsslisalat | 23
Randen im Salzteig gegart I Kürbispüree I Baumnuss
lamb's lettuce I beetroot I pumpkin puree I tree nut

Suppen

Maronisuppe | 17
Chartreuse I karamellisierter Apfel I Ormalinger-Schweine-Speck
chestnut-soup I chartreuse I caramelized apple I bacon

Ochsenschwanz-Consommé | 22
Ochsenschwanztaschen I Schnittlauch I Nussbutter
oxtail-consommé I chives I nut-butter

Zwischengänge

Wild-Pastete | 34 | 48
Portweinschalotten I hausgemachter Wildschinken I Madeiracreme
Venison-pâté I port wine shallots I venison ham I madeira-cream

Tagliatelle Trüffel | 34 | 49
Trüffelschaum
+Trüffel nach Saison mit Aufpreis
truffle tagliatelle I truffle foam I truffle by season with surcharge

Hummer | 34 | 49
Kalbsmilken I Schwarzwurzel I Saubohnen
lobster I sweetbreads I black-salsify I broad beans



„Die Tradition“

Gebratene Kalbsleber | 59
Kartoffelrösti | sautierter Spinat | karamellisierte Quitte
Fried veal-liver | potato hashbrown | spinach | caramelized quince

Cordon Bleu vom Kalb | 58
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren
Cordon-bleu | potato-cucumber-salad | cranberries

„Signature“ handgeschnittenes Rindstatar | 59
10 g Oona Caviar | Sauerrahm | Vinaigrette | Brioche
hand cut beef tartare | 10g Oona-caviar | sour cream | brioche

Fleischkäse von der Metzgerei Lehmann | 34
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Röstzwiebeln | Senf
“Fleischkäse” | roasted onions | mustard

Blinis mit Oona Caviar | 180
50g Oona Caviar | Sauerrahm | Schnittlauch
Blinis with caviar | sour cream | chives

Hauptgänge

Rinderfilet Rossini | 63
Schwarzer Trüffel | Gänseleber | Pomme Lyonnaise
beef filet “Rossini” | black truffel | goose liver | pomme lyonnaise

Wildragout | 56
handgeschabte Mandel-Spätzle | Rotkraut | Portweinbirne
venison-ragout | „Spätzle“ | red-cabbage | port wine-pear

Galantine vom Schwarzfederhuhn | 57
Perlgraupenrisotto | Rosenkohlcreme | karamellisierte Kalettes
„Galantine“ | pearl barley risotto | brussel-sprouts-cream | kalettes

Confierter Winterkabeljau | 59
Nussbutterespuma | Rahm-Sauerkraut | Maluns
Cod | nut-butter-espuma | cream “Sauerkraut” | maluns

Zander | 59
Topinambur | glasierte Randen | Feigencreme
pike-perch | jerusalem-artichoke | beetroot | fig-cream

Randen-Gnocchi (vegetarisch) | 47
glasierte Randen | Zitronenseitling | Meerrettichschaum
beetroot-gnocchi | mushrooms | horseradish-foam

gebackener Blumenkohl (vegetarisch) | 37
Landei | Kalettes | Perlgraupenrisotto
cauliflower | country egg | kalettes | pearl barley risotto



Auswahl von unserem Käse

Vom Affineur Chäs Laube Zürich

Selection from our cheese from the affineur Chäs Laube Zurich

Eine Sorte Käse	one type of cheese	11
Zwei Sorten Käse	two types of cheese	15
Drei Sorten Käse	three types of cheese	19

Variation von allen 6 Käsen	26
Selection of all cheeses	

Desserts

SchokoladenSoufflé	24
Vanille-Noir-glace Sauerkirschenkompott Mousse au chocolat blanc	

Chocolate soufflé | vanilla noir ice cream | sour cherry | white mousse au chocolate

Marillenknödel	24
Tonkabohnen-Glace Mandelsauce Mandelcrumble	

“Marillenknödel” | tonka-bean ice cream | almond sauce | almond crumble

Mont Blanc auf unsere Art	19
Mont Blanc in our way	

Éclair	19
Kaffeecremeux eingelegte Bananen Haselnuss-Glace	

Éclair | coffee-cremeux | pickled bananas | hazelnut ice cream

Glace und Sorbet aus unserer Patisserie	pro Kugel	6
Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter		
Ice cream and sorbet from our patisserie	per scoop	
Please ask your service staff		



Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH
Rindfleisch	Beef	CH
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	CH
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.