



„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. Lehen 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 | Salzzitronencreme | Kräuteröl
grilled lettuce | beurre blanc | salty-lemon | herbal oil

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

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

Suppen

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

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

Zwischengänge

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

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

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

Lande | 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 | | |
| Selection of all cheeses | | 26 |

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.