



„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. Marc Wyss Gastgeber & Niklas Oberhofer Executive 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

4 Gänge | 4 courses | 129 CHF

3 Gänge | 3 courses | 109 CHF



APÉRO & SHARING

Zwiebel “Croquetas” Salzzitronenemulsion Onion „Croquetas“ salty lemon emulsion	9
Gewürzwaffel knuspriger Schweinebauch Miso Koriander Spice-waffle crispy pork belly miso coriander	18
Ceviche eingelegtes Gemüse Croûtons Ceviche pickled vegetables croûtons	19
Jamon Iberico Jalapenocreme eingelegte Gurken “jamon iberico” jalapeno cream pickled cucumbers	19
50g Oona Caviar mit Blinis Sauerrahm Yuzu 50g oona caviar with blinis sour cream yuzu	139

VORSPEISEN / STARTERS

Salade Nicoise gebratener Thunfisch fermentierte Bohnen “Salade Nicoise” roasted tuna fermented beans	24	34
Sonnenbergsalat Eigelbcreme Milchcrumble „Sonnenberg“ salad egg yolk cream milk crumble	18	
Spargelsalat Bärlauchvinaigrette Wildkräuter Asparagus salad wild garlic vinaigrette wild herbs	27	
Rindstatar Vinaigrette Sauerrahm Brioche Belper Knolle Beef tartare sour cream brioche “belper knolle”	80g 29	120g 38
Gebeizter Lachs Ponzu grüner Apfel Fenchel Marinated salmon Ponzu green apple fennel	28	
Gänseleberterrine Rhabarber weisser Portwein Brioche Goose liver terrine rhubarb white port wine brioche	29	

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Schwarzfederhuhn Morchelklösschen Consommé of black feathered chicken morrel-dumplings	22
Spargelcremesuppe sautierter Spargel Asparagus-soup sauteed asparagus	16



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Lammrack Chimichurri Kräuterschaum Rack of lamb "chimichurri" herbs foam	54
Teriyaki-Backhendl Frühlingszwiebel Koriander "Teriyaki-roasted chicken" spring onion coriander	49
Rindsfilet Rossini Gänseleberterrinen Trüffeljus Beef filet rossini goose liver terrine truffle jus	59
Sonnenberg Pasta Morcheln Bärlauch Sonnenberg pasta morrels wild garlic	29 38
Gebratener Zander Spitzkohl geräucherter Speck Fried pikeperch cabbage smoked bacon	49
Radieschen Staudensellerie Landei Wildkräuter radish celery egg wild herbs	28
Fleischkäse Röstzwiebeln selbstgemachter Senf "Fleischkäse" roasted onions homemade mustard	29

AB 2 PERSONEN / START AT 2 PERSONS

Ribeye Swiss Black Angus Café de Paris Butter Ribeye Swiss Black Angus Café de Paris butter	59	/ pro Person / per person
T-Bone Swiss Black Angus Café de Paris Butter T-Bone Swiss Black Angus Café de Paris butter	59	/ pro Person / per person
Seeteufel Safranschaum Monkfish saffron foam	54	/ pro Person / per person

BEILAGEN / SIDE DISHES

Junge Kartoffeln Nussbutter Petersilie Young potaoe brown butter parsley	7
Saisonales Mischgemüse Seasonal mixed vegetables	8
Getrübelt Serviettenknödel Truffled "Serviettenknödel"	9
Ratatouille Ratatouille	7
Fregola Sarda Rucolapesto Fregola Sarda rucola pesto	7
Pommes Frites Parmesan Zitronenthymian French Fries parmesan lemon thyme	8



DESSERTS

Passionsfrucht Soufflé | Kokosnuss | Ananas | Mango | 20
Passion fruit soufflé | coconut | pineapple | mango

Grüner Apfel | Haselnuss | Limette | 18
Green Apple | hazelnut | lime

Erdbeere | Rhabarber | Vanille | Schokolade | 18
Strawberry | rhubarb | vanilla | chocolate

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

„Unser Eiskaffee“ | Kaffee-Softeis | 14
„our iced coffee“ | coffee-soft ice cream

Käseauswahl vom Affineur Chäs Laube Zürich
Selection from our cheese from the affineur Chäs Laube Zurich

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

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.