

Sunneziel



BANKETT VORSCHLÄGE

SUNNEZIEL APÉROVORSCHLÄGE

Apéro Standard

CHF 6.50 p. P.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Paprika (4 Stück p. P.)
Salzstängeli und Pommes Chips

Apéro Plus

CHF 15.50 p. P.

Geschnittenes Meterbaguette belegt mit Lachs, Roastbeef und
Kräuterfrischkäse (3 Stück p. P.)
Gemüsesticks mit Cocktail, Mango und Knoblauchdip
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Paprika (4 Stück p. P.)
Salzstängeli, Goldfischli und Pommes Chips.

Apéro Cocktail

CHF 26.00 p. P.

Crevetten in der Knusperpanade mit Mango-Dip, Satay-Spiessli mit
Erdnusssauce, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Frühlingsrollen,
Mini-Schinkengipfeli, Mini Käseküchlein, Crevetten Cocktail
an Mango-Ingwersauce (je 1 p. P.)
Geschnittenes Meterbaguette belegt mit Lachs, Roastbeef und
Kräuterfrischkäse (3 Stück p. P.)
Gemüsesticks mit Cocktail, Mango und Knoblauchdip
Sbrinzmöckli und Hobelfleisch

Apéro Riche

CHF 31.00 p. P.

Mini Cheesburger, Mini-Frühlingsrollen,
Crevetten in der Knusperpanade mit Mango-Dip,
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Crevetten Cocktail an Mango-Ingwersauce, Meatballs mit Pfeffersauce
Canapés mit Thon, Käse, Salami, Lachs und Ei (je 1 p. P.)
Gemüsesticks mit Cocktail, Mango und Knoblauchdip
Süsse Mini-Muffins
Sbrinzmöckli und Hobelfleisch

SUNNEZIEL MENÜVORSCHLÄGE

KLEINE MAHLZEITEN

Sunneziel-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse und Brot	CHF	26.00
Rauchfischsteller mit Lachs, Forelle, Pfeffermakrele, Meerrettichschaum	CHF	26.00
Blätterteig-Pastetli mit feinen Kalbsragout und Brätkügeli	CHF	22.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF	21.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Brot	CHF	19.00

SALATE / VORSPEISEN

Grüner Salat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	10.00
Blattsalat mit sautierten Chilicrevetten	CHF	16.00
Bresaola-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan	CHF	16.00
Rauchlachsrose mit Radislsalat	CHF	15.00

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	CHF	9.00
Tomatencreme mit Basilikumschaum	CHF	8.50
Lauchcreme mit Lachsstreifen	CHF	8.50
Karotten-Kokosschaumsuppe	CHF	9.00

FLEISCHGERICHTE VOM KALB

Geschmorte Kalbshaxen Cremolata	CHF	28.00
Piccata Milanese mit Marsalasauce	CHF	32.00
Zürcher Geschnetzeltes	CHF	32.00
Kalbs-Cordon-bleu	CHF	34.00
Kalbsfiletmedaillons an Trüffelsauce	CHF	43.00

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinskotelette mit Salbeikräuterbutter	CHF	24.00
Braten vom Bierschwein an Majoran-Jus	CHF	26.00
Schweinefilet an Champagner-Senfsauce	CHF	36.00

FLEISCHGERICHTE VOM LAMM

Lammgigot mit Thymianjus	CHF	26.00
Lammkotelett mit Rosmarinessenz	CHF	37.00

FLEISCHGERICHTE VOM RIND

Sure Mocken	CHF	22.00
Rindsstreifen Stroganoff	CHF	30.00
Hohrücken am Stück gebraten, an Madeira-Jus	CHF	38.00
Rosa gebratenes Rindsfilet-Medaillon an Sauce Béarnaise	CHF	48.00

GEFLÜGEL

Trutenbruststreifen an Cantadousauce	CHF	23.00
Poulet Riz Casimir mit Früchten	CHF	25.00
Perlhuhnbrust an Cassis-Jus	CHF	30.00

FISCH

Felchenfilet Luzerner Art mit Tomatenconcassee und Kapern	CHF	33.00
Riesencrevetten an Limettensauce	CHF	35.00
Lachsschnitte an Sauce Hollandaise	CHF	32.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Linsen-Tofu-Curry	CHF	18.00
Quarksteak an Tomatensauce	CHF	18.00
Fenchelschnitzel im Mohnmantel	CHF	21.00

BEILAGEN

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,
Rösti, Tagliatelle, Hörnli, Basmatireis, Safranrisotto, Polenta Bramata

DESSERTS

Meringue mit Glace und Rahm	CHF	6.50
Schwarzwäldertorte	CHF	6.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	6.50
Frischer Fruchtsalat	CHF	7.50
Schokoladen-Mousse mit Rahm	CHF	8.00
Himbeercrème-Schnitte	CHF	6.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF	6.50
Zuger Kirschtorte	CHF	8.00

SUNNEZIEL MENÜEMPFEHLUNGEN

Menu 1

Blattsalat mit Sprossen und Croutons



Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen



Züricher Kalbgeschnetzeltes

Butter-Rösti

Glacierte Karottenscheiben mit Petersilie



Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 55.00

Menu 2

Blattsalat an Meerrettich-Vinaigrette

Lachs-Rose und Gurken-Chutney



Tomatensuppe mit Basilikumschaum



Mais-Pouletbrust an Mango-Chilisauce

Tagliatelle

Romanesco mit Pinienkernen



Tiramisu

CHF 65.00

Menü 3

Bresaola-Carpaccio



Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen



Lachsschnitte an Zitronensauce

Dill-Kartoffeln

Blattspinat mit Schalotten



Geeistes Brombeermousse

CHF 65.00

Menu 4

Blattsalatbouquet mit geschmolzenen Kirschtomaten

Rotwein-Schalotten-Vinaigrette



Karotten-Kokosschaumsüppchen



Surf'n Turf

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Riesencrevetten

Orangen-Bearnaise

Kartoffelgratin

Mediterranes Grillgemüse



Himbeerschaum-Triangel

CHF 80.00



„Mediterranes Buffet “ Fr. 77.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomaten-Mozzarellasalat, Vitello tonnato, Feta-Olivenmousse
Griechischer Salat, Rüeblisalat, Maissalat, Peperonisalat, Gurkensalat, verschiedene Antipasti,
kalte Fleischplatte mit Bresaola, Coppa, Salami und Schinken, Fischplatte mit geräucherte
Forellen und Rauchlachs, Crevettencocktail an Zitronenvinaigrette, Französisches, Italienisches
und Gorgonzoladressing verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und
Brötchen

Kalbshohrücken, Pouletpiccata, Paella, Gemüselasagne, Doradenfilet provenzialische Art,
Mediterran eingelegtes Tofu

Marsalajus, Tomatenspaghetti, Ratatouilles Gemüse

Verschiedene Mousse, Frischer Fruchtsalat, Früchtekorb, Tiramisu, Rahm, Panna Cotta, ,
Himbeer-Mascarpone Schnitte, Limoncellocreme

„Buurebuffet “ Fr. 70.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Rüeblisalat, Hörnlisalat, Gurkensalat, Randensalat, Bohnensalat, Kabissalat, Siedfleischsalat, Wurst-Käsesalat verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und Brötchen

Aargauerbraten mit Zwetschgen gefüllt, Beinschinken, Zanderchnusperli, Gemüsestrudel
Kräuterjus, Senfsauce, Weissweinsrahmsauce, Sauerkraut
Bratkartoffeln mit Kümmel, Butternudeln, Trockenreis und gemischtes Gemüse

Verschiedene Mousse, gebrannte Crème, Apfel-Joghurtcreme, Früchtekorb, Meringues, Rahm, Flan, Zwetschgenstreussel, Apfelstrudel mit Vanillesauce, verschiedene Glacé

„Klassisches Buffet “ Fr. 85.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Rüeblisalat, Maissalat, Peperonisalat, Gurkensalat, Randensalat, Bohnensalat, Forellenmousse im Glas, kalte Fleischplatte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami und Schinken, Fischplatte mit geräucherter Makrele und Rauchlachs, , verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und Brötchen

Roastbeef, Zürcher Geschnetzeltes, Zander Chnusperli, Gemüsestrudel
Sauce Bearnaise, grüner Pfeffersauce, Portweinjus
Kartoffelgratin, Grüne Tagliatelle, Gemüse der Saison

Verschiedene Mousse, gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Früchtekorb, Meringue, Rahm, Flan, Crèmeschnitte am Meter, diverse Kuchenstücke, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Glacés

Fleischdeklaration: Poulet, Kalbs-, Rinds und Schweinefleisch stammen aus Schweizer Produktion. Lamm stammt aus Neuseeland.
Abweichungen werden deklariert

SUNNEZIEL WEINEMPFEHLUNGEN



WEISSWEINE:

Dezalex Grand Cru „La Guenietta“ Christophe Chappuis 100% Chasselas	CHF 47.00
Nobler Weisser Weingut Nadine Saxer 100% Müller-Thurgau	CHF 39.00
Ardèche Chardonnay de Ardèche Louis Latour 100% Chardonnay	CHF 43.00

ROSEWEIN:

Œil de Perdrix De Ladoucette 100% Pinot Noir	CHF 32.00
--	-----------

ROTWEINE:

Barrique Weingut Letten CHF 44.00
Meggen
Pinot Noir / Granoir

Carmelo Rodero CHF 36.00
Ribera del Duero
100% Tempranillo

Campaccio Terrabianca CHF 48.00
Toskana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Amarone della Valpolicella CHF 55.00
Cantina Valpantena
Corvina, Rondinella, Molinara