



Hotel**Sonne**
WILDHAUS
★★★

Restaurant Sonne, Wildhaus

*Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns in der Sonne
begrüssen zu dürfen.*

*Unser Küchenchef und seine Brigade
sind fast rund um die Uhr für unsere Gäste im Einsatz
damit wir Ihnen kulinarische Köstlichkeiten
aus unserer Sonnen-Küche servieren können.*

Unsere Öffnungszeiten

*Das Restaurant ist offen von Montag bis Sonntag
ab 08.00 bis 22.00 Uhr*

Küche

*Wählen Sie von der grossen Restaurantkarte
von 11.30—14.00 und 18.00—21.00 Uhr*

*Dazwischen gibt es die Nachmittagskarte
von 14.00—18.00 Uhr*

oder auch immer ein feines Stück hausgemachter Wärme.



Vorspeisen

	CHF
1 Tagessuppe	8
2 Spargelrahmsuppe <i>mit Spargelstückli</i>	9
3 Tomatensuppe <i>mit Rahmwolke</i>	9
4 Bouillon <i>mit Ei</i>	9
8 Knusprige Frühlingsrollen (2 Stk.) <i>Lassen Sie sich von dieser leichten und bekömmlichen Spezialität, die wir mit einer gluschtigen sweet and sour Sauce servieren überzeugen.</i>	11
<i>Dazu empfehlen wir einen knackigen gemischten Salat an French-oder Italiandressing</i>	9
9 Rauchlachs mit Meerrettichschaum <i>dazu Toast und Butter</i>	13

Gsund's und knackig's vom Salat-Büffet

88 Salatauswahl <i>auf dem kleinen Chüeliteller</i>	10
89 Salatauswahl <i>auf dem grossen Chüeliteller</i>	18



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.



Unsere Klassiker

	CHF
20 Schweinsschnitzel <i>paniert mit Pommes Frites</i>	26
45 Wienerschnitzel <i>panierte Kalbsschnitzeli mit Pommes Frites und Gemüse</i>	39
21* Rahmschnitzeli <i>(Schweinefleisch) an Champignonrahmsauce, mit "Nudel-Näschli"</i>	30
22* Kalbsgeschnetzeltes <i>Zürcherart mit Butterrösti</i>	39
23* Curry-Teller "Casimir" <i>(Pouletfleisch) mit Früchtegarnitur und Mandelreis</i>	31
28 Rinds-Entrecôte <i>mit Pfeffersce, kleines Gemüsebouquet und Pommes Frites</i>	40
29 Olma-Bratwurst <i>mit Zwiebelsauce und Pommes Frites</i>	22
44 Cordon Bleu <i>(Schweinefleisch) mit Pommes Frites</i>	31

Fitnesssteller

Wählen Sie zwischen einer reichhaltigen Gemüse-, oder Salatgarnitur

31 Pouletbrüstli	30
98 Schweinsschnitzel paniert	29
99 Entrecôte "Madagaskar" <i>mit Pfeffersauce</i>	40

Veggie Ecke

25 Äplermagronä mit Öpfelmues & Zwibläring <i>Eine Äplerspezialität aus Kartoffeln und Makkaroni mit feiner Käse - Rahmsauce, gratiniert</i>	25
32 Gmüesgärtli mit Spiegelei <i>(Gemüseteller mit oder ohne Ei)</i>	30

210 *Zusätzliche Beilagen, wie Pommes Frites, Nudeln, Rösti oder Reis* CHF 5.50

211 *Beilagenänderung für Rösti* CHF 3.50

9..* *Kleine Portionen möglich: Preis-Reduktion* CHF 5.00



Seemann's Kost

Unsere Forellen stammen aus der Zucht vom Hof „Gonzenbächli“ der Familie Rüthemann aus Mosnang. Doch in unsere Sonne kommen nur die Grössten. Zwischen 320-350 Gramm bringen die Prachtexemplare auf die Waage wenn Sie in unserem Vivier einziehen. Von unserem langjährigen Küchenchef Herrn Oliveira wird die Forelle fachgerecht ausgenommen und zubereitet.

	CHF
40 Forelle blau <i>im Sud schonend gekocht mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter serviert</i>	34
41 Forelle “Müllerin - Art” <i>in Butter gebraten mit einer halben Zitrone, und Patnareis</i>	33
42 Zanderknusperli im Bierteig <i>mit Salzkartoffeln und Brokkoli mit Mandelsplitter</i>	28

Gluschtig's aus der kalten Küche

64 Thonsalat <i>garniert mit feinen Salaten</i>	21
65 Siedfleischsalat <i>bunt garniert mit verschiedenen Salaten</i>	23
68 Wurstsalat garniert <i>mit knackigen Salaten</i>	20
70 Wurst-Käsesalat garniert <i>mit feinen Salaten</i>	22

Allergiker? -Bitte verlangen Sie unsere spezielle Allergie-Speisekarte mit detaillierten Informationen über Allergene Inhaltsstoffe.