

Vorspeisen

		CHF
1	Tagessuppe	9
77	Bündner-Gerstensuppe	12
3	Tomatensuppe <i>mit Knoblauch-Cayenne Croûtons</i>	11
4	Bouillon <i>mit Ei</i>	10
11	Randencarpaccio mit Ziegenkäse <i>und Pistazien-Krokant</i>	11
9	Rauchlachs mit Meerrettichschaum <i>dazu Toast und Butter</i>	14
5	Lauwarmer Bloderchäs <i>mit kleinem Salatbouquet und Honigbirne</i>	13
8	Knusprige Frühlingsrollen (2 Stk.) <i>mit "sweet and sour" Sauce</i>	11

Gsund's und Knackig's

88	Kleiner gemischter Salat	10
89	Grosser gemischter Salat	18
85	Kleiner grüner Salat	8

immer am Samstag-Abend und Sonntag (ganztags) steht unseren Gästen ein gluschtiges Salat-Buffer zur Selbstbedienung bereit



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



Hotel**Sonne**

WILDHAUS



Fajita-Party

jeden Freitag

ab 18.00



Mexikanisches Fajita Buffet

CHF 35 pro Person

Kinder bis 14 pro Lebensjahr CHF 2

Reservation erforderlich: Tel: 071 999 23 33

oder: info@sonne-wildhaus.ch

Spargelkarte

Vorspeisen

CHF

319 **Spargelcremesuppe**
mit Brotwürfeli

320 **Spargel Bruschetta**
mit Avocado, Tomaten und Mango

321 **Spargelsalat mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse**
an einer leichten Vinaigrette

322 **1/2 Portion Spargeln Hollandaise**
Das original Gericht mit den „heissen Blonden“ und hausgemachter Sauce Hollandaise



11

12

13

17

Hauptgänge

325 **Spargeln Hollandaise**
Als Hauptgang mit neuen Frühlingskartoffeln

Portion Rohschinken 50gr

326 **Spargeln „Holstein“**
*Weisse Spargeln mit einem butterzarten Kalbsschnitzeli
und neuen Frühlingskartoffeln*

327 **Spargeln „Provencale“**
*Weisse Spargeln mit einer rassigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Champignons,
Kräutern und Knoblauch überzogen. Serviert mit Frühlingskartoffeln*

329 **Spargeln „Sonne“**
*Weisser Spargel mit gebratenen Eglifilet
dazu Frühlingskartoffeln im Mantel*

330 **Spargel-Toast „Passhöhe“**
*Toast Brot mit Spargel und zartem Rohschinken,
überbacken mit herrlicher Sauce Hollandaise*

27

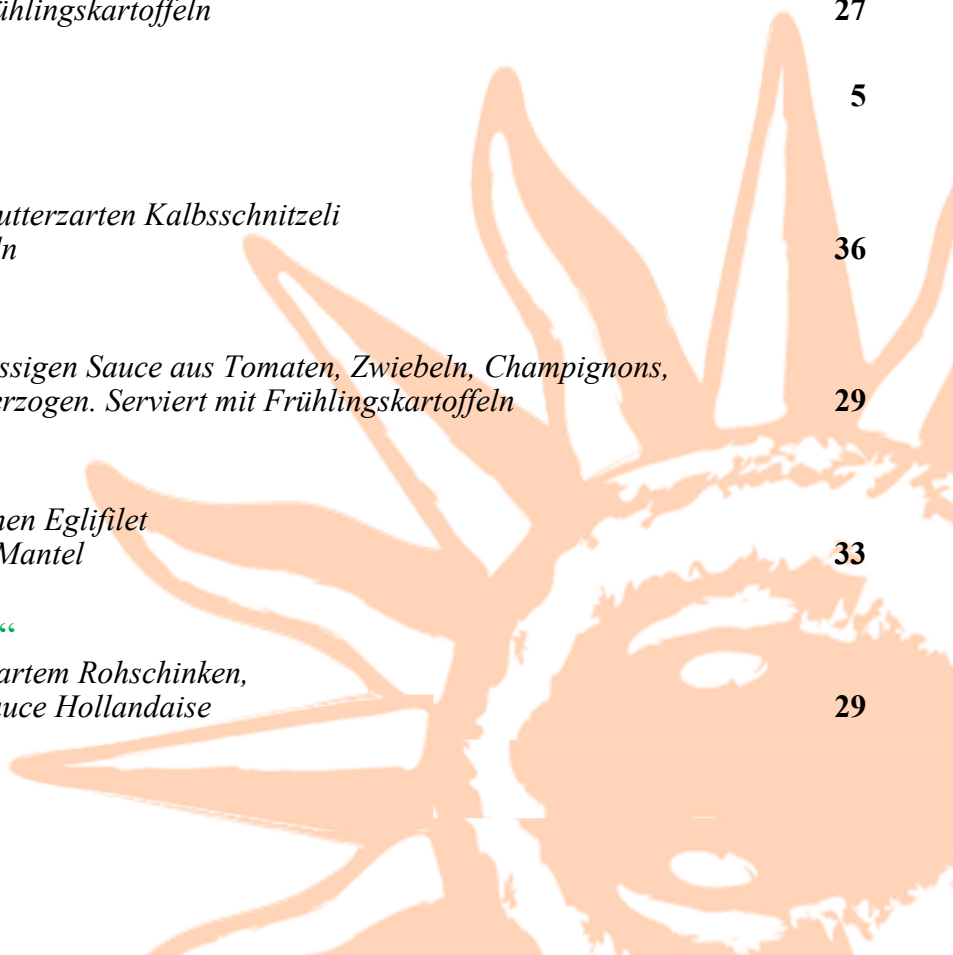
5

36

29


33

29



Veggie Ecke

CHF

26	Rüebli risotto mit Bloderchäs und karamelisierten Baumnüssen	24
32*	Kichererbsen Gemüsecurry mit Maisfries 	26
25*	Äplermagronen mit Trüffelkäse vom Güntensberger und Apfelmus	24
27	Spaghetti "Aglio e Olio" mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	22

Unsere Klassiker

CHF

20	Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	26
24*	Poulet-Flügeli knusprig gebacken von Schweizer Hühnern dazu die Spezialsauce von unserem Küchenchef und Pommes Frites	28
21*	Rahmschnitzeli (Schweinefleisch) an Champignonrahmsauce, mit "Nudel-Näschtle"	30
22*	Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Butterrösti	39
23*	Curry-Teller "Casimir" (Pouletfleisch) mit Früchtegarnitur und Mandelreis	29
40	Rheintaler Mais-Poulardenbrust gebraten an Erdnusssauce serviert mit pikantem Gemüse und Trockenreis	32
28	Rinds-Entrecôte mit Pfeffersauce, zweierlei Gemüse und Pommes Frites	41
44	Cordon Bleu (Schweinefleisch) mit Pommes Frites	32

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

Beilagenänderung für Rösti CHF 3.50

* Kleine Portionen möglich: Preis-Reduktion CHF 3.00

Fitnesssteller

CHF

- | | | |
|----|--|----|
| 98 | Schweinsschnitzel paniert | 29 |
| 99 | Entrecôte mit Kräuterbutter | 41 |
| 97 | Zanderknusperli im Bierteig mit Tartarsauce | 28 |

Die Fitnesssteller servieren wir mit einer reichhaltigen, saisonalen Salatgarnitur

Seemann's Kost

- | | | |
|----|--|----|
| 41 | Gebratenes Lachsforellenfilet auf Ruccola-Risotto
mit Weissweinsauce | 34 |
| 42 | “Fisch and Chips” Zanderknusperli mit Tartarsauce
und Pommes Frites | 25 |

Gluschtig's aus der kalten Küche

- | | | |
|----|----------------------------------|----|
| 64 | Thonsalat garniert | 22 |
| 65 | Siedfleischsalat garniert | 24 |
| 68 | Wurstsalat garniert | 21 |
| 70 | Wurst-Käsesalat garniert | 23 |

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

Lieber Gast
Beachten Sie unsere
Deklarations-
Steller