

Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 27. Wildsaison.

Weil während der Wildzeit bei uns eigentlich nur Wildspezialitäten bestellt werden, haben wir uns entschlossen, wie in den letzten Jahren unser "normales" Speiseangebot zu reduzieren. Mit unserem neuen "Herbst-Blatt" offerieren wir unser kulinarisches Angebot etwas anders. Wir sind sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden. Wenn möglich erfüllen wir Ihnen aber gerne auch einen speziellen Wunsch.

In der Küche wird während dem Service jeder verfügbare Platz für eine Pfanne ausgenutzt. Trotzdem kommt es vor, dass es an gewissen Tagen, aus Platzgründen in der Küche, zu Wartezeiten kommen kann! Wir sind sicher, Sie haben dafür Verständnis.

Alle Wildspezialitäten werden mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut, glacierten Marroni, Preiselbeerapfel und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert und sind im Preis inbegriffen.

Unser Weinkeller präsentiert Ihnen eine Auswahl exzellenter Weine zu unseren Wildspezialitäten. Vom zarten Ton bis zum gehaltvollen Paukenschlag finden Sie stimmige Klänge zu Ihrem Wildgericht.

Für Weinliebhaber, die mit Ihrem Privatfahrzeug unterwegs sind, bieten wir den besonderen Service: jede angebrochene Weinflasche verkorken wir auf Wunsch erneut und schenken Ihnen eine Wein-Box zum Mitnehmen Ihres Weines. So können Sie einen guten Tropfen probieren, sicher an ihren Bestimmungsort fahren und Ihren Wein später zu Ende geniessen. Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie den Sonne-Weinservice in Anspruch nehmen möchten.



Wir wünschen Ihnen bei uns in der Sonne einen gemütlichen Aufenthalt und wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

Ihre Familie Ursula & Markus Schmutz
und das ganze Sonne-Team

Zu Beginn empfehlen wir Ihnen zum "Studium" unseres "Herbst-Blattes", einen feinen Apero.

Aperoempfehlung:

1 Glas Weisswein		6.50
Cuvée Louis-Bernhard AOC Ayent / Sion		
Traubensorten: Chasselas, Pinot Blanc, Petit Arvine		
Breil Pur Sloe Gin	4cl	9.--
Herbst-Cüpli		7.50
"Cüpli"		7.50
Val d'Eve blanc de blanc brut		
Amaro Ramazotti 30%Vol.	4 cl	6.--
Absinthe	53% Vol.	2 cl
Du Val-de-Travers		6.--
Sanbitter (ohne Alkohol)		4.50
Crodino (ohne Alkohol)		4.50
(Italienischer süss-bitterer Apero)		

Herbstliche Vorspeisen



Nüsslersalat vom Pilzfroueli

Knackiger Nüsslersalat an Hausdressing
mit verschiedenen in Butter sautierten Pilzen

Fr. 14.50

Hausgemachte Rehterrine

Rassige Terrine mit herbstlicher Garnitur,
und Selleriesalat "Waldorf"

Fr. 15.50

Hausgemachte Tagliatelle

mit Baumnusspesto und Rehtrockenfleisch vom hiesigen Revier

Fr. 15.50

Toast mit frischen Pilzen

In Butter gedünstete frische Pilze an leichter Rahmsauce
auf einem Toast serviert

Fr. 15.50

Rehessenz mit Porto

Kraftbrühe mit Rehfleisch klarifiziert

Fr. 9.50

Kastaniensuppe

eine feine Suppe, nicht nur für Vermicelles-Liebhaber/innen

Fr. 9.50

Hausgemachte Pilzcrèmesuppe

Schaumsüppchen mit frischen Pilzen
und knusprigen Brotcroûtons

Fr. 9.50

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Butter verfeinert

Fr. 9.50



Wildspezialitäten

vom hiesigen Reh

Rehpfeffer nach Art des Chef's

Rehpfeffer aus dem hiesigen Revier an kräftiger Rotweinsauce,
mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons als Garnitur

Fr. 34.50

Rehgeschnetzeltes an Marzipansauce und Datteln

Zartes Rehgeschnetzeltes aus dem hiesigen Revier in Butter gebraten
an leichter Rahmsauce mit Marzipan und Datteln

Fr. 40.50

Rehschnitzel "Mirza"

Rosa gebratenes Rehschnitzel vom hiesigen Revier
an feiner Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen

Fr. 42.50

Rehrückenfilet mit Horriwiler Waldhonig

Rehentrecôte vom hiesigen Revier am Stück rosa gebraten
mit Horriwiler Waldhonig glasiert
an feiner Wildsauce mit Balsamicoessig

Fr. 44.50

Rehbratwurst nach Hausrezept

Rehbratwurst vom hiesigen Revier fein gewürzt

Fr. 26.--

Rosé gebratene Rehfleischwürfeli mit marinierten Grappa-Rosinen

Rehfleischwürfeli vom hiesigen Revier rosa gebraten
an leichter Grappasauce mit marinierten Rosinen.

Fr. 40.50

Wildspezialitäten

vom Hirsch

Hirschentrecôte “Vieille Poire”

Rosa gebratenes Hirschentrecôte
an Wildrahmsauce mit Dörrbirnen

Fr. 41.50

Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen

Fr. 43.50

Zarte Hirschfleischwürfel mit Orangen-Chilisauce

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten
an Wildrahmsauce mit Orangen und Chiliflocken

Fr. 41.50



vom Wildhasen

Wildhasenrückenfilet mit Marronsauce

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet
an feiner Wildrahmsauce mit Marroniwürfeli

Fr. 39.50

Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli mit Basler Lächerli

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten
an feiner Wildrahmsauce mit Basler Lächerli

Fr. 39.50

Wildspezialitäten

vom Wildschwein



Wildschweinfilet "Exotique"

Mariniertes Wildschweinfilet einmal anders serviert...

Fr. 39.50

Wildschweinfiletstreifen mit Feigen

Wildschweinfiletstreifen an Rahmsauce mit Portwein und Feigen

Fr. 39.50

von der Gämse



Rose gebratenes Gämsentrecôte

mit feiner Wildrahmsauce mit Gin und Wacholder

Fr. 44.50

vom Rentier



Gebratenes Renentrecôte mit Erdnusskruste

*Rosa gebratenes Renentrecôte mit Erdnüssen gratiniert
mit Wildrahmsauce*

Fr. 43.50

Zarte Fleischwürfeli vom Rentier mit Himbeeren

Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Balsamicosauce mit Himbeeren

Fr. 43.50

Wildspezialitäten

ab zwei Personen

Rehrücken nach Art des Chefs

Bestes Stück vom Reh aus dem hiesigen Revier
im Ofen rosa gebraten mit einer feinen Wildrahmsauce.
pro Person Fr. 54.50

Hirsch Château-Briand nach St. Hubertus

Das zarteste Stück Fleisch vom Hirsch am Stück rosa gebraten.
pro Person Fr. 53.50

Doppeltes Hirschentrecôte "Diana"

Entrecôte double vom Hirsch im Ofen rosa gebraten
pro Person Fr. 51.50

Wildplatte "Sonne"

Die zartesten Fleischmédaillons vom Reh, Hirsch und Hase
rosa gebraten mit verschiedenen Saucen.
pro Person Fr. 53.50

Dazu servieren wir Ihnen eine reichhaltige Wildgarnitur:
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, geschmortes Rotkraut,
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne
und in Butter gebratene hausgemachte Eierspätzli.

Dazu Minichampignons und
verschiedene in Butter sautierte Pilze,
ein Holunderkompott, eine frische Preiselbeersauce
und eine feine Wildrahmsauce.

Gerichte ohne Wild

Ein zartes Stück Fleisch vom Grill

	150 Gr.	200 Gr.
Rindsfiletmédaille	38.50	43.--
Kalbssteak	38.50	43.--
Schweinssteak	27.50	31.--

Wir kaufen das Fleisch am Stück, daher können Sie bei uns Ihre Grillade auch schwerer bestellen! Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl eine feine Kräuterbutter, eine pikante Pfefferrahmsauce oder eine Barbecue-Sauce.

<i>Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce</i>	42.50
<i>Schweinsschnitzel mit Zwetschgensauce</i>	32.50
<i>Kalbssteak mit Pilzrahmsauce</i>	42.50

Auch aus dem Wildfang aber Fisch:

<i>Pochiertes Bachforellenfilet mit Weissweinrahmsauce</i>	36.50
<i>Gebratenes Bachforellenfilet mit feinen Kräutern</i>	36.50

Beilagen

<i>Hausgemachte Buttermwaren, Hausgemachte Spätzli, Butterreis, Salzkartoffeln, Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Herbstliche Wildgarnitur, Tagesgemüse</i>	4.50
--	------

Aus organisatorischen und Platzgründen in der Küche haben wir unser "normales Speiseangebot" während der Wildsaison etwas reduziert. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, sind aber sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden. Ansonsten wenden Sie sich an unseren Service, wir werden wenn möglich, Ihren speziellen Wunsch erfüllen!

Vegetarische Gerichte

Herbstlicher Gemüseteller

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 26.--

Frittierte panierte Champignons

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 26.--

Pilzragout mit Rahmsauce

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel
und in Butter gebratenen hausgemachten Eierspätzli serviert*
Fr. 26.--

Chässpätzli an Rahmsauce

Fr. 26.--

Hausgemachte Tagliatelle

mit Baumnußpesto und Feigen
Fr. 26.--

Zum Dessert

Traubensorbet mit "Vieux Marc de rouge"
Fr. 9.50

Karamellierte Zwetschgen von David
mit Honigrahmglace
Fr. 10.50

Apfelcrème mit Apfel-Amarettirahmglace
Fr. 10.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace
Fr. 10.50

Waffel mit lauwarmen Beeren und Vanillerahmglace
Fr. 12.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
Fr. 9.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
und hausgemachter Vanillerahmglace
Fr. 10.50



Zum Kaffee

Fassbind's Brût de Fût:

Pommes 54.5%, Williams 53.2%, Pflümli 52.8%, Kirsch 54.5%

*Rare feine Edelbrände gelagert in 225 l-Fässern
mit dem selben Holz, wie die entsprechende Frucht (Eigenholzlagerung).*

In Fassstärke ungefiltert abgefüllt.

Geniessen wie ein Single Malt Whisky!

2 cl zu Fr. 8.--

*Aus unserem Weinkeller empfehlen wir
speziell zu den Wildspezialitäten:*

Cornalin „Soleil d'Or“ AOC 2016

Imesch, Sierre, Wallis

Traubensorte: Cornalin

Wunderschönes, fast purpurnes Blutrot. Im Bukett intensive Fruchtigkeit mit Aromen von schwarzen Kirschen, Weichselkirschen und Gewürzen, Brombeeren und Heidelbeeren.

Am Gaumen ist er konzentriert mit eleganten Tanninen, einer angenehmen Frische und grossartigen Struktur. Ein Wein mit einem grossen Lagerpotential, der aber auch bereits jung grossen Spass bereitet.

75 cl zu Fr. 56.-- / 10 cl zu Fr. 8.--

St. Auguste Domaine de Triennes 2014

Provence, Frankreich

Traubensorten: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dieser elegante, verführerische Wein betört mit seinen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen sowie edlen Kräutern der Provence. Ein vielschichtiger und fein balancierter Wein mit grossartiger Struktur und einem langen, schmeichlerischen Finale.

75 cl zu Fr. 52.50 / 10 cl zu Fr. 7.50

Château de Lamarque 2007

Cru Bourgeois supérieur

Haut-Médoc, Frankreich

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Charakter: Die mittelalterliche Burg der Besitzerin S.C. Gromand d'Evry liegt inmitten einer Rebfläche von 49 ha. Der Lamarque ist ein typisch guter, mittelschwerer Wein aus dem Haut-Médoc.

Auffallend dunkle Farbe, granat mit lila Schimmer. Aromatisches Bukett, feine Brombeerennoten und saftig. Im Gaumen fest, zeigt Rückhalt, gutes Potential

75 cl zu Fr. 55.-- / 10 cl zu Fr. 7.90

Cuvée d'Or 2011

Mörbisch am See, Oesterreich

Traubensorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

Für diesen Wein wird nur das erlesenste Traubenmaterial verwendet.

Die Cuvée zeichnen Kraft und Potential aus.

In der Nase eine Kombination von schwarzen Beerenfrüchten mit angenehmer Holz – Toasting – Note, eine im Mund unbändig wirkende Wucht und der grandiose Abgang machen den Wein zu einen der großen Österreichs.

75 cl zu Fr. 65.-- / 10 cl zu Fr. 9.30

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank.

Aus unserem Weinkeller empfehlen wir

speziell zu den Wildspezialitäten:

Nerio Nardo Riserva DOC 2013

Salento, Apulien, Italien

Traubensorten: Negroamaro, Malvasia Nera

*Diese Cuvée leuchtet im kräftigen Rubinrot mit leichten Purpur-Reflexen.
In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Kirschen, rosinierten Trauben,
viel Würze, leicht rauchig und dezent pflanzliche Anklänge.*

*Am Gaumen wiederum viel Frucht, getrocknete Schwarzkirsche,
würzige Noten von Zedernholz, ein Hauch Pfeffer, etwas Graphit und samtige Tannine.*

Der Abgang ist geprägt von Mineralität und saftigem Schmelz.

Der Winespectator wählt den Nerio im 2015 in die Liste der 100 besten Weine des Jahres!

75 cl zu Fr. 52.50 / 10 cl zu Fr. 7.50

Langhe Nebbiolo Fralù DOC 2015

Bruno Rocca, Barbaresco, Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

*Dieser Rubinrote Nebbiolo mit granatroten Reflexen begeistert mit einen expressiven Nase nach Himbeere,
Sauerkirsche, reifen Zwetschgen und einem Hauch Tabak. Am Gaumen ist er äusserst harmonisch
mit spürbaren aber sehr gut integrierten Tanninen, einer reifen Frucht und einer erfrischenden Säure.*

Ein früh zugänglicher Nebbiolo von grosser Eleganz.

75 cl zu Fr. 61.-- / 10 cl zu Fr. 8.80

Tierra Crianza DOC 2014

Rioja Alavesa, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

*Dieser rubinrote Rioja begeistert mit seinen kräftigen Aromen nach roten Beeren, Früchtekompott und
etwas Weichselkirsche unterlegt von leichten Akzenten nach Harz und Edelholz. Am Gaumen wirkt er saftig
mit einer angenehmen Frische, viel Frucht und samtigen Tanninen. Ein sehr eleganter und fruchtiger Rioja
für die schönsten Stunden im Jahr.*

75 cl zu Fr. 51.-- / 10 cl zu Fr. 7.30

Valdosan Bodegas Iturria 2010

Toro, Spanien

Traubensorte: Tinta de Toro

*Aromen von reifen, dunklen Beeren, süsslichen Gewürzen, balsamischen Noten und weichen Röstaromen.
Vollmundig und kräftig, reif und harmonisch, würzig und perfekt eingebundenes Holz.*

Ein wahres sensorisches Geschmackserlebnis.

75 cl zu Fr. 60.-- / 10 cl zu Fr. 8.60

Periquita Reserva 2015

Azeitao / Setúbal-Halbinsel / Portugal

Traubensorten: Castelao Francês, Touriga Nacional, Touriga Franca

*Diese Melange aus den charakteristischen Rebsorten Portugals
repräsentiert die wahre Periquita-Tradition. Der konzentrierte Duft offenbart viele rote Beeren, Vanille,
Kaffee, Schokolade, Cassis und Veilchen. Am sehr sanften Gaumen gibt er geschmeidiges
Tannin preis und präsentiert eine herrliche Ausgewogenheit von Frucht, Säure und Holz.*

75 cl zu Fr. 53.50 / 10 cl zu Fr. 7.70

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank.

Ripasso-Weine:

In Exelsis AOC Vaud et Valais 2014

Charles Rolaz

Waadtland & Wallis

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Galotta

Nach dem Ripassoverfahren produziert und 6 Monate im Barrique-Fass gereift.

Farbe: intensiv Rubinrot mit violetten Nuancen.

Bukett: Komplex, von roten Früchten und Beeren, wenig und wurzig.

Geschmack: sehr ausgewogen, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

75 cl zu Fr. 51.-- / 10 cl zu Fr. 7.30

Valpolicella DOC Classico Superiore Ripassa 2013

Azienda Agricola Zenato, Peschiera del Garda

Traubensorten: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10 % Sangiovese

Ein Ripassa von ganz besonderer Güte. In der Nase wie im Gaumen sehr gehaltvoll mit schöner Fülle; wirkt nicht protzig, finessenreich mit schönem Schmelz.

75 cl zu Fr. 54.50 / 10 cl zu Fr. 7.80

Amarone:

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2013

La Sorte

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese

Dieser Amarone besticht durch seine außergewöhnlichen Aromen, seiner intensiven Frucht und seiner tiefdunklen roten Farbe. Am Gaumen ist er weich und cremig, der Abgang ist anhaltend mit einem bleibenden Eindruck von getrockneten roten Waldfrüchten.

75 cl zu Fr. 63.-- / 10 cl zu Fr. 9.--

Amarone della Valpolicella DOC Classico Camparol 2012

Azienda Agricola Corte alta Fumane

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Ausbau während 2 Jahren in Allier, Never und Barriquefässer.

Tiefes Granatrot; ätherische, reiche und konzentrierte Nase mit Noten von Vanille und getrockneten Früchten;

im Mund anhaltend, weich und cremig mit nussigen Aromen.

75 cl zu Fr. 72.--

Amarone della Valpolicella DOC Classico "Monte Ca'Bianca" 2003

Azienda Agricola Begali Lorenzo, Negarine San Pietro in Cariano

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara und 5% andere

Schwarze Beeren und Veilchen in der Nase;

im Gaumen saftig und rustikal, Aromen nach Tabak und Kakao, tiefgründig mit viel Substanz; sehr lange anhaltend im Abgang. Die Trauben stammen aus dem Weinberg Monte Ca' Bianca.

75 cl zu Fr. 75.--

Der Amarone

Die Geschichte des Amarone ist eng mit dem Recioto verbunden. In sehr alten Dokumenten, die bis ins 5. Jahrhundert zurückreichen, ist die Rede von einem Wein, der sowohl süß, als auch trocken ist. Landwirtschaftliche Amtsblätter von 1800 bis 1935 bringen viele Beispiele von Weinen mit ähnlichen Eigenschaften wie der Amarone sie besitzt. Heute sehen die Bestimmungen für den Amarone DOC wie folgt aus: 40 bis 70% Corvina (bzw. Corvinone), 20 bis 40% Rondinella, 5 bis 25% Molinara. Es können auch maximal 15% Barbera, Negrar, Rossignola und Sangiovese und zu 5% Cabernet Sauvignon, Croatina, Cabernet Franc und weitere Trauben zugegeben werden.

Wie der Amarone entsteht

Geerntet werden nur gesunde Trauben mit intakter Schale, am besten aus den Hügellagen des Gebiets. Sie werden zum Trocknen in Holzkisten, sogenannte Plateaus, gegeben. Das traditionelle System sieht vor, dass die Trauben auf flache Holzgestelle gelegt werden, die mit Bambusgeflecht umwickelt sind.

Die Räume für das Rosinieren bzw. Antrocknen der Trauben müssen gut durchlüftet sein. Es werden oft Dachböden von Bauernhäusern in Hügellage dazu verwendet. Der Prozess des Rosinierens der Trauben für den Amarone dauert etwa 60 bis 100 Tage.

Die Trauben verlieren während des Trocknens etwa 30 bis 40% ihres Anfangsgewichtes. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist. Ausgebaut wird der Amarone in Boti von 3'000 bis 5'000 Litern und immer mehr auch in kleinen Eichenholzfässern.

Wie der Ripasso entsteht

Ripasso heisst übersetzt etwa "Wiederholung" oder "erneuter Durchgang". Bei diesem Verfahren werden dem bereits vergorenen Wein im Frühjahr getrocknete Traubenschalen (Trester) aus der Verarbeitung des Amarone bzw. Recioto zugesetzt. Durch die in diesen Schalen enthaltenen, konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Wein eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt. Ausserdem erhält der Wein dadurch die charakteristischen Geschmacksnuancen eines Amarone.

