



Ursula & Markus Schmutz  
Hauptstrasse 20  
4557 Horriwil  
[www.sonne-horriwil.ch](http://www.sonne-horriwil.ch)  
Mail: [info@sonne-horriwil.ch](mailto:info@sonne-horriwil.ch)  
Telefon 032 614 14 88  
Fax 032 614 35 56

## Menuvorschlage für Gesellschaftsanlasse inklusive 8% MWST

Sehr geehrte Gäste

Betrachten Sie unsere Menuvorschlage wie ein Schaufenster eines Bijouteriegeschaftes, sie sind nur eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Falls Ihr persönlicher Wunsch nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist, bitten wir Sie, uns diesen mitzuteilen. Wir werden ihn für Sie gerne erfüllen. Falls diese Vorschläge nicht Ihrem Budget entsprechen, teilen Sie uns den Preis mit, den Sie gedenken zu bezahlen. Wir sind sicher, dass wir für Sie ein passendes Menu zusammenstellen können. Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Auswahl Ihres Menus behilflich zu sein. Unser Ziel ist es, Ihnen bei uns ein gutes Essen und einen perfekten Service zu bieten, damit Sie mit Freude an die Sonne in Horriwil denken können.

Unsere Menuvorschlage sind für Gesellschaftsanlasse kalkuliert, das heisst, sie sind günstiger als die Speisekarte. Daher gelten die Menupreise ausschliesslich für eine einheitliche Bestellung. Bei einer Auswahl von mehr als einem Menu berechnen wir pro Person einen Aufpreis von Fr. 2.50.

## **SALATE**

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch- und Alpkäsestreifen	10.50
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei	10.50
Nüsslersalat mit lauwarmen Champignons	10.50
San Marzano Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	12.50

## **KALTE VORSPEISEN**

Kleiner Bündnerteller	14.--
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	15.50
Toast und Butter	
Crevettencocktail "Calypso", Toast und Butter	13.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	13.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland	14.50
Gemüseterrine mit Vinaigrette	14.--
Hausgemachte Terrine mit Preiselbeerschaum	14.50
Marinierte Champignons mit Rohschinken	12.50

## **WARME VORSPEISEN**

Kleiner Pilztoast	13.50
Kleines Pastetli mit feiner Füllung	11.50
Waadtländer Crêpe (gefüllt mit Lauch und Saucisson)	11.50

## **SUPPEN**

Bouillon mit Einlage (mit Mark -.50 Aufpreis)	6.--
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Speck, Champignons und Gin	8.50
"Höiblüemli"-Rahmsuppe	8.--
Gratinierte Fischsuppe "Sonne"	9.--
Frische Ochsenchwanzsuppe	8.--
Französchische Zwiebelsuppe	7.50
Krustentiersuppe mit Rahm und Dill	9.50
Petersilienschaumsuppe (oder andere Kräuter)	8.--

## **FLEISCHGERICHTE**

### **vom Schwein:**

Schweinsbraten nach Schwedischer-Art (mit Dörrzwetschgen gefüllt) Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzen Butterteigwaren und Gemüse garnitur	34.50
Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	29.50
Schweinsgeschnetztes mit Champignons Butterteigwaren	24.50
Hans Roth-Topf (Fleischwürfel mit Morcheln und Champignons an Rahmsauce mit Tomaten und Bier) Hausgemachte Spätzli	29.50

### **vom Kalb:**

Kalbskarree im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	43.50
Glaçierte Kalbshaxen am Stück Risotto und Gemüse garnitur	36.50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher-Art Butterteigwaren	32.--
Kalbsbraten mit frischem Thymian Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	35.50

### **vom Kaninchen**

Geschmorter Kaninchenschlegel mit frischem Rosmarin Kartoffelstock und Gemüse garnitur	26.50
Zarte Kaninchenrückenfilets an Rotweinzwiebelsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	27.50

### **vom Rind:**

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	45.50
Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	42.50
Zarte Rindfleischwürfel "Stroganoff" Butterreis	36.50
"Suure Mocke" Kartoffelstock und Gemüse garnitur	32.50

### **vom Lamm:**

Lammrücken im Ofen rosé gebraten "Provençales" Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	35.50
Lammgigot am Stück gebraten Bäckerinnen-Kartoffeln und Spinatgratin	28.50
Emmentaler Lammvoressen an leichter Safransauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	29.--

### **vom Geflügel:**

Poulet im Ofen gebraten mit frischem Rosmarin Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	25.--
"Riz Casimir" Geschnetzelte Pouletbrust an Curryrahmsauce mit Früchten Butterreis	26.50
Entenbrust an Orangensauce Basmatireis und Gemüse garnitur	31.50

### **vom Pferd:**

Pferdefilet mit Barbecued-Sauce Pommes-frites und Gemüse garnitur	36.--
Pferdeentrecôte am Stück im Ofen rosé gebraten Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	31.50

## **Dessertvorschläge für Ihren Anlass**

Meringue glacée	10.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Mousse au chocolat	9.50
Tirami-sù	9.50
Caramelköpflì mit Rahm	6.50
Zwetschgencrêpe mit Zimteis	9.50
Kirschensuppe mit Vanilleglace	9.--
Früchtegratin mit Vanilleeis	9.50
Gebrannte Crème	7.--
Sabayon (Parfumiert nach Wunsch)	8.50
Früchtekuchen nach Wunsch	4.--
Stück Torte nach Wunsch	5.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Stück	5.50

### **Hausgemachte Glace und Sorbets**

Diverse Coupes	9.--
Fruchtsorbet nach Wunsch und Saison	8.50
Hausgemachtes Parfait nach Wunsch und Saison	9.--
Eisbombe "Sonne"	9.50
Vacherin Maison	9.50

## **Menu US1 zu Fr. 69.50**

Marinierter Gravedlachs  
mit feiner Senf- Dillsauce  
Kleines Salatbouquette

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsejuliennes

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Zitronenthymiansauce  
Bäckerinnenkartoffeln  
Ratatouille

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Kirsch parfümiert  
Hausgemachte Vanillerahmglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu US2 zu Fr. 71.50**

Nüsslisalat mit Orangenfilets und Parmesan  
an feinem Hausdressing

\*\*\*\*

Mostrahmsuppe mit Gemüsestreifen  
und frischen Kräutern

\*\*\*\*

Zwiebelrostbraten an feinem Bratenjus  
mit gerösteten Zwiebelringen  
Bratkartoffeln mit Speck  
Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Parfaitglace mit Croquant

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menu CS1 zu Fr. 55.--**

Nüsslersalat  
mit Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Rüebli-suppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust  
mit Senfrahmsauce

Butternüdeli

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Lauwarmes Schoggiküchlein  
mit Fior-di-latte-Glace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu CS2 zu Fr. 59.50**

Nüsslersalat mit Ei

\*\*\*

Sellerie-Birnen-Suppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten  
mit Kräuterjus

Kartoffelkroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Lauwarme Zwetschgen  
mit Zimtglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu SP1 zu Fr. 68.--**

Rosmarin-Pannacotta  
auf Randencarpacchio mit Kräuteröl  
und Ruccola

\*\*\*

Red-Currysuppe  
mit Riesencrevettenspiessli

\*\*\*

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
mit Steinpilzen  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Niedle-Chüechli mit Beerencoulis  
und Sauerrahmglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu SP2 zu Fr. 75.--**

Tartar vom Mostbröckli mit Gemüsebrunoise  
und Apfelkompott

\*\*\*

Rüebli-Curry-Ingwersuppe

\*\*\*

Nierstück vom Angus-Rind  
im Ofen rosa gebraten

Rosmarinjus

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Lauwarmes Aprikosenkompott  
mit Pistacheglacé und Mandelhippe

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*



## **Menu RH1 zu Fr. 62.50**

Gemüseterrine mit Salatbouquet

\*\*\*

Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust

Choron Sauce

Gemüsereis

\*\*\*

Früchtegratin mit Vanilleglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu RH2 zu Fr. 76.50**

Salat mit lauwarmen Fischstreifen

\*\*\*

Limonencremesuppe

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Himbeerroulade mit Fior di latte Glace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

# Gourmet-Menu

## A. Komplett zu Fr. 89.50

Salat vom Langustenschwanz  
mit Vanilleessig und Baumnussöl

\*\*\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe "Monte Carlo"

\*\*\*\*\*

Seezungenzöpfchen  
auf Safransauce mit Gemüseblumen serviert

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Lammrückenfilet rosé gebraten  
mit schöner Garnitur

\*\*\*\*\*

Kleine Käseplatte

\*\*\*\*\*

Parfait glacé "Sonne"

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

# Gourmet-Menu

## B. Komplett zu Fr. 92.50

Lauwarmes Kaninchenrückenfilet  
an Balsamicoessig

\*\*\*\*\*

Kokoscrèmesuppe mit Scampi

\*\*\*\*\*

Pochiertes Lachsmédailon "Noilly Prat"

\*\*\*\*\*

Grapefruitssorbet mit Campari

\*\*\*\*\*

Rindsfiletmédailon "Rossini"  
Garnitur nach Sonne-Art

\*\*\*\*\*

Kleine Käseplatte

\*\*\*\*\*

Blätterteigapfel mit Zimteis

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*