

Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 28. 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 plus (ohne Alkohol)		6.50
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. 17.50

Kräuterseitling-Carpaccio

mit hausgemachten Ravioli mit Ricotta-Nussfüllung serviert

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. 10.50

Kastaniensuppe

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

Fr. 10.50

Hausgemachte Pilzcrèmesuppe

Schaumsüppchen mit frischen Pilzen
und knusprigen Brotcroûtons

Fr. 10.50

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Butter verfeinert

Fr. 10.50



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 Feigensenfsauce

Zartes Rehgeschnetzeltes aus dem hiesigen Revier in Butter gebraten
an leichter Rahmsauce mit Feigensenf

Fr. 42.50

Rehschnitzel "Mirza"

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

Fr. 44.50

Rehrückenfilet mit Horriwiler Waldhonig

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

Fr. 46.50

Rehbratwurst nach Hausrezept

Rehbratwurst vom hiesigen Revier fein gewürzt

Fr. 26.--

Rosé gebratene Rehfleischwürfeli an Kaffee-Vanillesauce

Rehfleischwürfeli vom hiesigen Revier rosa gebraten
an leichter Kaffeerahmsauce mit Vanille parfümiert

Fr. 42.50

Wildspezialitäten

vom Hirsch

Flambiertes Hirschentrecôte mit Whisky

Rosa gebratenes Hirschentrecôte
an Wildrahmsauce mit Whisky und Schoggi verfeinert

Fr. 42.50

Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen

Fr. 43.50

Zarte Hirschfleischwürfel mit Speckpflaumen

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten
an Wildrahmsauce mit Speck-Dörripflaumen

Fr. 42.50



vom Wildhasen

Wildhasenrückenfilet mit Orangen-Pfeffer

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet
mit Orangen-Pfeffer mariniert an feiner Wildrahmsauce

Fr. 41.50

Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli mit Amaretti

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten
an feiner Wildrahmsauce mit Amaretti

Fr. 41.50



Wildspezialitäten

vom Wildschwein



Wildschweinfilet mit Grüntee

Mariniertes Wildschweinfilet mit Grünteesauce und Szechuanpfeffer

Fr. 39.50

Wildschweinfiletstreifen süss-sauer

Wildschweinfiletstreifen an Balsamico-Honigsauce

Fr. 39.50

von der Gämse

Rose gebratenes Gämsentrecôte

mit feiner Wildrahmsauce mit Cassis und Speck

Fr. 44.50



vom Rentier

Gebratenes Renentrecôte mit Lakritz

Rosa gebratenes Renentrecôte an Rahmsauce mit Lakritz verfeinert

Fr. 43.50

Zarte Fleischwürfeli vom Rentier mit Apfel

Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Calvadosrahmsauce und Apfel

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 Wildschwein
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 eine Sauce nach Ihrer Wahl.

Auch aus dem Wildfang aber Fisch:

<i>Pochiertes Bachforellenfilet mit Weissweinsauce</i>	36.50
<i>Gebrautes Bachforellenfilet mit feinen Kräutern</i>	36.50

Beilagen

<i>Hausgemachte Buttermilchwaren, 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.--

Kürbisspätzli mit Pilzen

Fr. 26.--

Zum Dessert

Traubensorbet mit "Vieux Marc de rouge"
Fr. 10.50

Lauwarme Zwetschgen
mit Honigrahmglace
Fr. 12.50

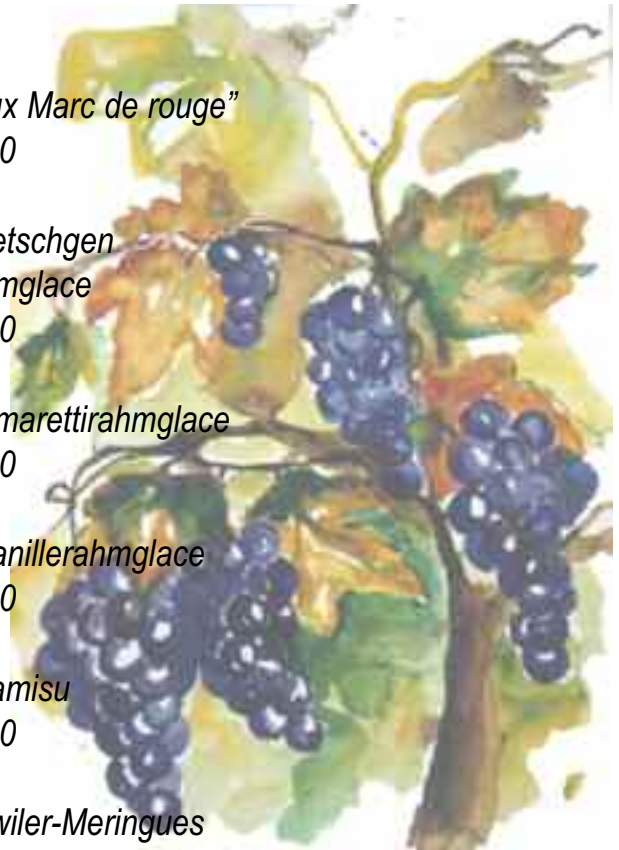
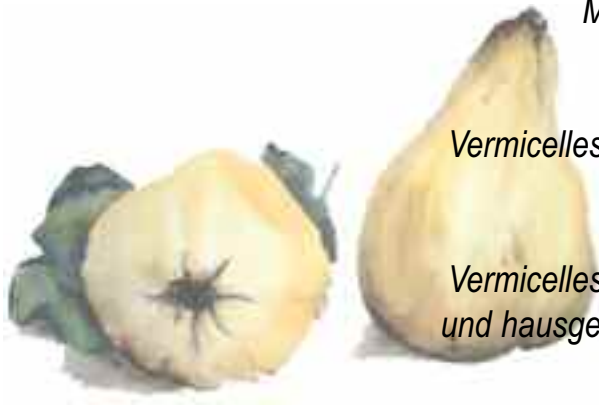
Apfelcrème mit Apfel-Amarettirahmglace
Fr. 12.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace
Fr. 12.50

Marroni-Tiramisu
Fr. 12.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
Fr. 10.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues
und hausgemachter Vanillerahmglace
Fr. 12.50



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:*

„Château St. Hubertus“ VdP VD/VS 2015

Cuvée special von Charles Rolaz zur 28. Wildsaison

Traubensorten: Cabernet sauvignon, Merlot, Gamaret, Garnoir

Dunkle rubinrote Robe mit violetten Reflexen.

Noten von kleinen roten und schwarzen Früchten

(Himbeere, Kirsche, wilde Brombeere, schwarze Johannisbeere).

Am Gaumen vollmundig und komplex, gute Struktur, seidige und elegante Tannine.

75 cl zu Fr. 49.50 / 10 cl zu Fr. 7.30

Armentino IGT Salento 2016

Apulien, Italien

Traubensorten: Negroamaro, Primitivo

Dieses Cuvée aus Negroamaro und Primitivo begeistert mit seinem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Armentino mit Aromen nach schwarzer Kirsche, dunklen Beeren, Blutorange, angenehm marmeladige Noten und einem grossen orientalischen Gewürz-Bazar.

Am Gaumen ist er äusserst Fruchtbetont mit viel Würze, etwas Schokolade, einer angenehmen Tanninstruktur und einer dezenten Säure.

Ein kraftvoller und doch eleganter Südtaliener mit viel Charme.

75 cl zu Fr. 49.50 / 10 cl zu Fr. 7.30

Altaripa DOC 2015

Maremma-Toscana, Italien

Traubensorte: 100% Sangiovese

Der Altaripa gefällt mit seiner kräftig rubinroten Farbe.

In der Nase begeistern elegante und tiefgründige Aromen von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Zwetschgen, ein Hauch Tabak, etwas Feuerstein und angenehme Gewürznoten. Am Gaumen gefällt der volle Körper, die perfekte Balance zwischen konzentrierter Frucht, seidigen Gerbstoffen und animierender Säure. Der Abgang ist langanhaltend, saftig und von Mineralität und einem samtigen Mundgefühl geprägt.

Leider wurden nur gerade 1500 Flaschen gekeltert, daher gilt auch hier: „es hett solange s'hett?...

75 cl zu Fr. 63.50 / 10 cl zu Fr. 9.30

Elena, Barbera d'Alba DOC 2015

Piemont, Italien

Traubensorte: Barbera

In der Farbe ein intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten.

Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, eine ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang. Kennzeichnend für den Elena und immer wieder überwältigend ist die perfekte Balance zwischen Struktur, Säure und Tanninen.

Das macht den Wein so voll, reich und samtig - der Meditationswein schlechthin!

75 cl zu Fr. 55.-- / 10 cl zu Fr. 8.20

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank.

Borsoa Tres Picos 2016

Campo de Borja, Spanien

Traubensorte: Garnacha

Vollgas-Garnacha. Das Flaggschiff der Bodegas, der aus über 60 Jahre alten Reben erzeugte Borsao Tres Picos ist ein wahrer Stier, potent und kraftvoll mit geballter aber auch niveauvoller Garnacha-Frucht. Einen besseren Rotwein in diesem Preissegment werden Sie weltweit so schnell nicht finden! Die unvergleichlichen Auszeichnungen in den letzten Jahren unterstreichen die Ausnahmestellung und die konstante Qualität des Königs unter den Garnacha-Rotweinen.

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

Vina Sastre Crianza DO 2015

Ribera del Duero, Spanien

Traubensorte: 100% Tempranillo

Der Vina Sastre Crianza ist ein tief kirschroter Wein. Er begeistert mit seinen Aromen von dunklen Waldfrüchten, Brotkruste, Gewürzen und etwas Vanille, Schokolade und einer mineralischen Note. Ein kraftvoller und opulenter Rotwein der mit Finesse verführt und mit einem immensen Nachklang brilliert. Das Holz ist sehr gut eingebunden und wundervoll filigran.

75 cl zu Fr. 59.50 / 10 cl zu Fr. 8.80

Dona Mafalda DOC 2013

Douro, Portugal

Traubensorten: Touriga national, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

Dieser dunkel-rubinrote Douro-Wein begeistert mit wuchtigen Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeere, reifen Zwetschgen gepaart von würzigen Aromen nach Schokolade, Magenbrot und etwas Pfeffer. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und vollmundig mit einem angenehm erfrischenden Säuregerüst und eleganten Gerbstoffen.

Ein klassischer Douro-Wein mit viel Power und einer doch eleganten Art.

75 cl zu Fr. 50.— / 10 cl zu Fr. 7.50

Santenay 1^{er} Cru Clos de Tavannes 2016

Côte de Beaune, Frankreich

Traubensorte: 100% Pinot noir

Dieser rubinrote Pinot Noir begeistert in der Nase mit kräftigen Aromen von roten Früchten, schwarzen Kirschen, einem Touch Eichenholz und viel Würze. Am Gaumen ist er rotbeerig, komplex, dicht mit präsenten und gut eingebundenen Tanninen und einer rassigen Säurestruktur.

Ein reichhaltiger Santenay mit einem lang anhaltenden Abgang

75 cl zu Fr. 75.-- / 10 cl zu Fr. 11.—

Just Zweigelt, Special Edition DAC 2017

Burgenland, Oesterreich

Traubensorten: 100% Zweigelt

Dieser dunkel-rubinrote Zweigelt mit violetten Reflexen brilliert mit seiner stoffigen und fruchtbetonten Art. In der Nase begeistern Aromen von schwarzen Kirschen, Weichsel, dunklen Beeren, süssen Gewürzen, schwarzer Schokolade und etwas Zigarrenkiste. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und gaumenfüllend. Eine hinreissende Würze wird von spürbaren und samtigen Gerbstoffen umgarnt und mündet in eine leichte Extraktsüsse. Der Abgang ist langanhaltend und von Kirschenfrucht getragen.

75 cl zu Fr. 50.— / 10 cl zu Fr. 7.50

Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank.

Ripasso-Weine:

In Exelsis AOC Vaud et Valais 2016

Charles Rolaz

Waadtland & Wallis

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shyrach, 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. 7.60

Valpolicella DOC Classico Superiore Ripassa 2014

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. 55.50 / 10 cl zu Fr. 8.30

Amarone:

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2012

Crosalora

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Der nur 2.5 Ha kleine Familienbetrieb von Sebastiano Righetti liegt in Fumane im Herzen des Veneto.

Nach der Lese werden die Trauben für Minimum 3 Monate in kleinen Kisten gelegt und

Luftgetrocknet. In dieser Zeit verlieren die Trauben gut die Hälfte des Gewichts, das natürliche

Dörren verleiht den Trauben ein höheres Aroma, Zucker und Polyphenol Konzentration.

Von Intensiver granatroter Farbe und anhaltendem Duft. Schmeichelnder Geschmack nach Rosinen, Dörrfrüchten, Kirschen und Gewürzen. Kräftiger Körper, gleichzeitig weich, warm, voll und samtig.

75 cl zu Fr. 63.-- / 10 cl zu Fr. 9.30

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.--

