

# Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

## Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 29. 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		7.30
Cuvée Louis-Bernhard AOC Ayent / Sion Traubensorten: Chasselas, Pinot Blanc, Petit Arvine		
Breil Pur Sloe Gin	4cl	9.--
Schweizer Gin mit Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze (Limitierte Abfüllung)		
Herbst-Cüpli		8.50
"Cüpli"		8.50
Val d'Eve blanc de blanc brut		
Amaro Ramazotti 30%Vol.	4 cl	6.50
Absinthe	53% Vol. 2 cl	6.50
Du Val-de-Travers		
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

## **Kürbisravioli mit Rehtrockenwurst**

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung

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

### **Rehgeschnetzelttes mit „Vieille cerise“**

Zartes Rehgeschnetzelttes aus dem hiesigen Revier in Butter gebraten  
an leichter Rahmsauce mit marinierten Kirschen

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 Rahmsauce mit weissem Schoggi und grünem Pfeffer**

Rehfleischwürfeli vom hiesigen Revier rosa gebraten  
an leichter Wildrahmsauce mit weissem Schoggi, Himbeeren und grünem Pfeffer

Fr. 42.50



# *Wildspezialitäten*

## *vom Hirsch*

### **Gebratenes Hirschentrecôte mit Kürbispüree**

Rosa gebratenes Hirschentrecôte  
auf Kürbispüree serviert

Fr. 42.50

### **Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen**

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen

Fr. 43.50

### **Zarte Hirschfleischwürfel „Stroganoff“**

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten  
an Wildrahmsauce mit Paprika, Zwiebeln, Cornichons und Kürbis

Fr. 42.50



## *vom Wildhasen*

### **Wildhasenrückenfilet im Sesammantel**

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet  
mit Sesamkruste an feiner Wildrahmsauce

Fr. 41.50

### **Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli mit Vermicellessauce**

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten  
an feiner Wildrahmsauce mit Vermicelles verfeinert

Fr. 41.50

# *Wildspezialitäten*

## *vom Wildschwein*



### **Wildschweinfilet „Saltimbocca“**

*Schnitzel vom Wildschweinfilet mit Wildschweinschinken*

Fr. 39.50

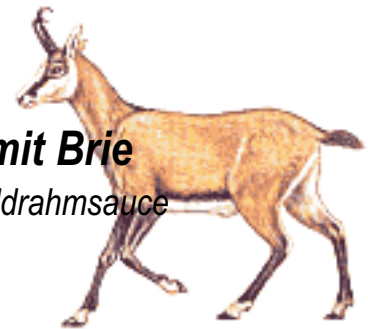
### **Wildschweinfiletstreifen mit Sanddorn**

*Wildschweinfiletstreifen an Wildrahmsauce mit Sanddornbeeren*

Fr. 39.50

## *von der Gämse*

**Rose gebratenes Gämsentrecôte mit Brie**  
*Gämsentrecôte mit Brie überbacken mit feiner Wildrahmsauce*  
Fr. 44.50



## *vom Rentier*

**Gebratenes Renentrecôte mit nordischem Rauchsatz**

*Rosa gebratenes Renentrecôte an Rahmsauce mit Wacholder-Rauchsatz*

Fr. 43.50

**Zarte Fleischwürfeli vom Rentier mit Karamell-Chili-Sauce**

*Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Wildrahmsauce mit Karamell und Chili*

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**

	<b>150 Gr.</b>	<b>200 Gr.</b>
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.--*

## **Kürbisravioli mit sautierten Pilzen**

*Fr. 26.--*



## *Zum Dessert*

Traubensorbet mit "Vieux Marc de rouge"  
Fr. 10.50

Lauwarme Zwetschgen  
mit Honigrahmglace  
Fr. 12.50

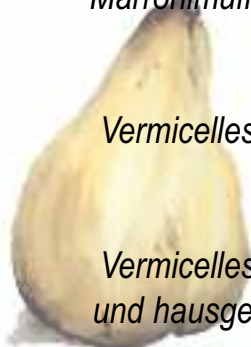
Mascarponecrème mit Birnensorbet  
Fr. 12.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace  
Fr. 12.50

Marronimuffin mit Waldbeerrahmglace  
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:**

Pflümüli 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 2018**

**"Sunne-Wy", Cuvée special L.B. Emery, Ayent, Wallis**

**Traubensorte: Pinot noir, Diolinoir, Syrah**

Dunkles jugendliches Rot. Die Mischung zwischen den verschiedenen Rebsorten verleihen dem Wein würzige Noten nach schwarzen Beeren, wie Kirschen, Brombeeren und Dörrfrüchten. Im Gaumen schöne Fülle, passende Säure, weiche Tannine und nachhaltiger Abgang.

75 cl zu Fr. 50.— / 10 cl zu Fr. 7.50

**La Rinascita Rosso IGT 2017**

**Tamborini, Tessin**

**Traubensorten: Arinarnoa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**

Der Rotwein ist von Valentina eine absolute Überraschung. Die Ansammlung neuer Reben geben dem Wein eine besondere Pfeffer- und Eukalyptusnote. Im weinigen Mund sind Früchte wie Pflaumen, violette Blütenblätter und Gewürze vorhanden. Erzeugt Neugier.

75 cl zu Fr. 52.— / 10 cl zu Fr. 7.80

**Crocco Re dei Re Vino Rosso 2017**

**Südtalien**

**Traubensorten: Geheimnis des südtalienenischen Bandenchefs Carmine Crocco**

12 Monate Barrique

Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Die herrliche Rebsortenvielfalt Südtaliens scheint komplett hier im Glas vereint zu sein.

So ist das Bouquet einnehmend und komplex. Man findet reife Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, feine Würze mit Nuancen von Tabak.

Im Geschmack noch jugendlich und lebendig, gut strukturiert, mit ausgewogenem Tannin. Eine leichte, natürliche Restsüsse und die erfrischende Säure führen in ein geschmackliches, tiefes Finale.

75 cl zu Fr. 60.— / 10 cl zu Fr. 8.90

**Federico Primo, Gualdo del Re 2008**

**Toskana, Italien**

**Traubensorte: Cabernet Sauvignon**

15 Monate im Barrique

Gut eingebundenes Holz, Aromen von schwarzen Beeren mit einer Note von Kakao, elegant und komplex, voller Körper und langer Abgang

Zum Philosophieren.

75 cl zu Fr. 56.-- / 10 cl zu Fr. 8.30

**Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank.**

**Barbaresco Gaia Principe 2015**

**Roberto Sarotto, Piemont, Italien**

**Traubensorte: Nebbiolo**

*Mitteldichtes Rubinrot mit feinem Rotgoldschimmer, dezenter Saum.  
Finessenreiches, intensives Bukett, floral, Veilchen, Iris, tiefe,  
reife Nase nach schwarzen Beeren und Orangenesten, Pflaumen.  
Ausgewogenheit von Frucht, Körper, Säure, Tannin und Eichenholzprägung,  
wärmend. Ein eleganter Wein, dicht mit einem vielschichtigen Abgang.*

75 cl zu Fr. 64.— / 10 cl zu Fr. 9.50

**Big John Cuvée Reserve 2016**

**Burgenland, Österreich**

**Traubensorten: 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir**

12 Monate Barrique

*Schwarze Beerenfrucht, Kirschen, Cassis, mit Anklängen von Tabak und Karamell.  
Saftig, rund nach süßen Brombeeren und Nougat mit präsentem Tannin  
und Röstaromen im Nachhall.*

75 cl zu Fr. 52.50 / 10 cl zu Fr. 7.80

**Grande Réserve Château Cailleteau Bergeron 2015**

**Blaye Côtes de Bordeaux, Frankreich**

**Traubensorten: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon**

18 Monate Barrique

*Die Farbe ist intensiv mit einigen violetten Reflexen.  
Die Nase ist würzig mit einem Hauch von getrocknetem Tabak,  
Süßholz, Heidelbeeren und Marmelade. Der Gaumen, sehr lang,  
präsentiert eine sehr schöne Konzentration, seidige Tannine,  
auf Noten von Vanille und trockenem Tabak.*

75 cl zu Fr. 54.50 / 10 cl zu Fr. 8.10

**Persia, Domaine de Fondrèche 2017**

**Côtes du Ventoux, Frankreich**

**Traubensorten: 90% Syrah, 10% Mourvèdre**

*Der Persia brilliert in der Nase mit vielschichtigen Aromen von Schwarzebeeren,  
reifen Kirschen, Waldbeeren, Cassis und Kräutern wie Lavendel und Rosmarin.*

*Am Gaumen ist er dicht und füllig, leicht cremig mit frischen und samtigen  
Tanninen und einer finessenreichen Textur.*

75 cl zu Fr. 58.-- / 10 cl zu Fr. 8.60

**Fuentenarro Reserva 2014**

**Ribera del Duero, Spanien**

**Traubensorte: Tempranillo**

*Wunderbare kompottartige Aromen von Kirsche und Brombeere, gepaart mit würzigen Röstaromen,  
verfeinert mit einem Hauch Vanille. Ein mächtiger Körper, der es aber nicht an Eleganz vermissen lässt.*

*Eine knackige Säure, die dem Rotwein Struktur und Rückgrat verleiht.*

*Eine traditionelle Reserva, die wirklich Zeit braucht (sprich: unbedingt dekantieren), um zu zeigen,  
was sie kann. Momentan ein grandioser Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.*

75 cl zu Fr. 61.50 / 10 cl zu Fr. 9.10

***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 würzig.*

*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 2015**

**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 DOCG 2012**

**Corte Canella, Cellore d'Illassi**

**Veneto, Italien**

**Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella**

*Schönes, intensives Rubinrot; Duft von getrockneten Beeren sowie schwarzen Johannisbeeren.*

*Die Struktur ist voll und weich. Perfekt integrierte Tannine. Gute Balance zwischen Frucht und Säure.*

*Trotz des hohen Alkoholgehaltes lässt sich der Wein gut trinken.*

*Der Abgabg ist beinahe unendlich.*

*75 cl zu Fr. 78.--*

**Amarone della Valpolicella DOC Classico "Terrato" 2015**

**Corte Lenguin**

**Traubensorten: Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot und Rondinella**

*Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und*

*Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen.*

*75 cl zu Fr. 66.—*



## 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.

