



Ursula & Markus Schmutz
Hauptstrasse 20
4557 Horriwil
www.sonne-horriwil.ch
Mail: info@sonne-horriwil.ch
Telefon 032 614 14 88
Fax 032 614 35 56

Menuvorschlage für Gesellschaftsanlasse inklusive 7.7% 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	8.--
Gemischter Salat	9.--
Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch- und Alpkäsestreifen	14.--
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons	12.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei	11.50
Nüsslersalat mit lauwarmen Champignons	12.50
San Marzano Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	14.50

KALTE VORSPEISEN

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	16.50
Crevettencocktail "Calypso", Toast und Butter	15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	15.50
Hausgemachte Terrine mit Preiselbeerschaum	16.50

FISCHVARIATION VORSPEISE

Fischvorspeise nach Angebot und Wunsch ab	18.50
---	-------

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage	8.--
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Speck, Champignons und Gin	9.--
"Höiblüemli"-Rahmsuppe	9.--
Gratinierte Fischsuppe "Sonne"	11.--
Hummersuppe mit Rahm und Dill	12.50
Petersilienschaumsuppe (oder andere Kräuter)	9.--

FLEISCHGERICHTE

vom Schwein:

Schweinsbraten nach Schwedischer-Art (mit Dörrzwetschgen gefüllt) Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	31.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzen Butterteigwaren und Gemüse garnitur	36.50
Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	32.50
Schweinsgeschnetztes mit Champignons Butterteigwaren	26.50
Hans Roth-Topf (Fleischwürfel mit Morcheln und Champignons an Rahmsauce mit Tomaten und Bier) Hausgemachte Spätzli	32.50

vom Kalb:

Kalbskarree im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	46.50
Glaçierte Kalbshaxen am Stück Risotto und Gemüse garnitur	38.50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art Butterteigwaren	35.--
Kalbsbraten mit frischem Thymian Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	37.50

vom Kaninchen

Geschmorter Kaninchenschlegel mit frischem Rosmarin Kartoffelstock und Gemüse garnitur	29.50
Zarte Kaninchenrückenfilets an Rotweinzwiebelsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	32.50

vom Rind:

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 48.50

Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur 45.50

Zarte Rindfleischwürfel "Stroganoff"
Butterreis 42.50

"Suure Mocke"
Kartoffelstock und Gemüse garnitur 34.50

vom Lamm:

Lammrücken im Ofen rosé gebraten "Provençales"
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 38.50

Lammgigot am Stück gebraten
Bäckerinnen-Kartoffeln und Spinatgratin 32.50

Emmentaler Lammvoressen an leichter Safransauce
Kartoffelstock und Gemüse garnitur 32.--

vom Geflügel:

Poulet im Ofen gebraten mit frischem Rosmarin
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur 26.50

"Riz Casimir"
Geschnetzelte Pouletbrust an Curryrahmsauce mit Früchten
Butterreis 28.50

Entenbrust an Orangensauce
Basmatireis und Gemüse garnitur 32.50

vom Pferd:

Pferdefilet mit Barbecue-Sauce
Pommes-frites und Gemüse garnitur 42.50

Pferdeentrecôte am Stück im Ofen rosé gebraten
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 38.--

Dessertvorschläge für Ihren Anlass

Meringue glacée	10.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Mousse au chocolat	9.50
Tirami-sù	9.50
Caramelköpflì mit Rahm	8.50
Gebrannte Crème (oder Aroma nach Wunsch)	8.50
Früchtekuchen nach Wunsch	5.50
Stück Torte nach Wunsch	7.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Stück	5.50

Hausgemachte Glace und Sorbets

Diverse Coupes	10.50
Fruchtsorbet nach Wunsch und Saison	8.--
Vacherin Maison	9.50

Menu US1 zu Fr. 69.50

Marinierter Gravedlachs
mit feiner Senf- Dillsauce
Kleines Salatbukett

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 Randencarpaccio mit Kräuteröl
und Ruccola

Red-Currysuppe
mit Riesencrevettenspiessli

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
mit Steinpilzen
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Nidle-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 Salatbukett

Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette

Gebratene Pouletbrust

Choron Sauce

Gemüsereis

Früchtegratin mit Vanilleglace

*

Menu RH2 zu Fr. 76.50

Salat mit lauwarmen Fischstreifen

Limonencrèmesuppe

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

*