Gasthof Sonne

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

Menuvorschläge

für Gesellschaftsanlässe

inklusive 8.1% MWST

Sehr geehrte Gäste

Betrachten Sie unsere Menuvorschläge wie ein Schaufenster eines Bijouteriegeschäftes, 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 Menuvorschläge sind für Gesellschaftsanlässe 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	9.50
Gemischter Salat	12.50
Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch- und Alpkäsestreifen	16.50
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons	14.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei	13.50
Nüsslersalat mit "auem"	15.50
San Marzano Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	18.50

KALTE VORSPEISEN

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	18.50
Crevettencocktail "Calypso", Toast und Butter	17.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	17.50
Hausgemachte Terrine mit Preiselbeerschaum	20.50

FISCHVARIATION VORSPEISE

Fischvorspeise nach Angebot und Wunsch ab	23.--

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage	9.50
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Speck, Champignons und Gin	12.--
"Höiblüemli"-Rahmsuppe	12.--
Gratinierte Fischsuppe "Sonne"	16.50
Hummersuppe mit Rahm und Dill	16.50
Petersilienschaumsuppe (oder andere Kräuter)	12.--

FLEISCHGERICHTE

vom Schwein:

Schweinsbraten nach Schwedischer-Art (mit Dörrzwetschgen gefüllt) Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzen Butterteigwaren und Gemüsegarnitur	42.50
Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	38.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Butterteigwaren	32.50
Hans Roth-Topf (Filetwürfel mit Morcheln und Champignons an Rahmsauce mit Tomaten und Bier) Hausgemachte Spätzli	42.50

vom Kalb:

Kalbskarree im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	50.50
Glaçierte Kalbshaxen am Stück Risotto und Gemüsegarnitur	44.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Butterteigwaren	42.50
Kalbsbraten mit frischem Thymian Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	42.50

vom Rind:

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	52.50
Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	50.50
Zarte Rindfleischwürfel "Stroganoff" Butterreis	48.50
"Suure Mocke" Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	40.50

vom Lamm:

Lammrücken im Ofen rosé gebraten "Provençales" Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	48.50
Lammgigot am Stück gebraten Bäckerinnen-Kartoffeln und Spinatgratin	40.50
Emmentaler Lammvoressen an leichter Safransauce Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	38.50

vom Geflügel:

Poulet im Ofen gebraten mit frischem Rosmarin Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur	34.50
"Riz Casimir" Geschnetzelte Pouletbrust an Curryrahmsauce mit Früchten Butterreis	36.50
Entenbrust an Orangensauce Basmatireis und Gemüsegarnitur	42.50

Dessertvorschläge für Ihren Anlass

Horriwiler Meringue glacée	12.50
Frischer Fruchtsalat	11.50
Mousse au chocolat	11.50
Tirami-sù	11.50
Caramelköpfli mit Rahm	9.50
Gebrannte Créme (oder Aroma nach Wunsch)	10.50
Früchtekuchen nach Wunsch	7.50
Stück Torte nach Wunsch	9.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Stück	9.50

Hausgemachte Glace und Sorbets

Diverse Coupen	12.50
Fruchtsorbet nach Wunsch und Saison	10.50
Vacherin Maison	14.50

Menu MS1 zu Fr. 87.50

Auberginentartar
Kleines Salatbukett
Toast und Butter
***
Kraftbrühe mit Sherry "Tio Pepe"
***
Mariniertes Kalbsnierstück vom Emmental
Limonenrahmsauce
Hausgemachte Nüdeli
Gemüsegarnitur
***
Lauwarme Waffel
mit hausgemachten Amarenakirschen
und Vanillerahmglace
*****
***
*

Menu MS2 zu Fr. 85.50

Bunter Blattsalat
an feinem Hausdressing
und fritierten Käsebällchen
****
Petersilienwurzelcrèmesuppe
****
Entrecôte double "Madagaskar"
Pfefferrahmsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsegarnitur
****
Lauwarmer Birnenkuchen
mit Nidletäfelirahmglace
***
**
*

Menu CS1 zu Fr. 72.50

Nüsslersalat
mit Speck und Brotcroûtons
***
Rüeblisuppe
***
Gebratene Pouletbrust
mit Senfrahmsauce
Butternüdeli
Gemüsegarnitur
***
Lauwarmes Schoggiküchlein
mit Fior-di-latte-Glace
*****
***
*

Menu CS2 zu Fr. 75.50

Nüsslersalat mit Ei
***
Sellerie-Birnen-Suppe
***
Schweinskarreebraten
mit Kräuterjus
Kartoffelkroketten
Gemüsegarnitur
***
Lauwarme Zwetschgen
mit Zimtglace
*****
***
*

Menu SP1 zu Fr. 92.50

Rosmarin-Pannacotta
auf Randencarpaccio mit Kräuteröl
und Ruccola
***
Red-Currysuppe
mit Riesencrevettenspiessli
***
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
mit Steinpilzen
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
***
Nidle-Chüechli mit Beerencoulis
und Sauerrahmglace
*****
***
*

Menu SP2 zu Fr. 95.--

Tartar vom Mostbröckli mit Gemüsebrunoise
und Apfelkompott
***
Rüebli-Curry-Ingwersuppe
***
Nierstück vom Angus-Rind
im Ofen rosa gebraten
Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Gemüsegarnitur
***
Lauwarmes Aprikosenkompott
mit Pistacheglace und Mandelhippe
*****
***
*

Menu RH1 zu Fr. 79.50

Gemüseterrine mit Salatbukett
***
Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette
***
Gebratene Pouletbrust
Choron Sauce
Gemüsereis
***
Früchtegratin mit Vanilleglace
*****
***
*

Menu RH2 zu Fr. 95.--

Salat mit lauwarmen Fischstreifen
***
Limonencrèmesuppe
***
Kalbs- und Rindsfilet an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
***
Himbeerroulade mit Fior di latte Glace
*****
***
*

Gourmet-Menu

A. Komplett zu Fr. 135.--

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. 145.--

Lauwarmes Kaninchenrückenfilet
an Balsamicoessig

*****

Kokoscrèmesuppe mit Scampi

*****

Pochiertes Lachsmédaillon "Noilly Prat"

*****

Grapefruitssorbet mit Campari

*****

Rindsfiletmédaillon "Rossini"
Garnitur nach Sonne-Art

*****

Kleine Käseplatte

*****

Blätterteigapfel mit Zimteis

*****
***
*