

# Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

## Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 30. 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. 15.50*

## **Hausgemachte Rehterrine**

*Rassige Terrine mit herbstlicher Garnitur,  
und Selleriesalat "Waldorf"*

*Fr. 18.50*

## **Ravioli mit Rehtrockenwurst**

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Rehtrockenwurst gefüllt*

*Fr. 16.50*

## **Toast mit frischen Pilzen**

*In Butter gedünstete frische Pilze an leichter Rahmsauce  
auf einem Toast serviert*

*Fr. 16.50*

## **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 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 mit Speckfeigen**

Zartes Rehgeschnetzeltes in Butter gebraten  
an leichter Rahmsauce mit im Speckmantel gebratenen Feigen  
von Päpu's Feigenbaum

Fr. 43.50

### **Rehschnitzel "Mirza"**

Rosa gebratenes Rehschnitzel  
an feiner Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen

Fr. 44.50

### **Rehrückenfilet mit Horriwiler Waldhonig**

Rehentrecôte 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. 30.--

### **Rosé gebratene Rehfleischwürfeli an Limonenrahmsauce und Cashewnüssen**

Rehfleischwürfeli rosa gebraten  
an leichter Limettensauce mit karamellisierten Cashewnüssen

Fr. 43.50

# *Wildspezialitäten*

## *vom Hirsch*

### **Gebratenes Hirschentrecôte mit Belper Knolle**

Rosa gebratenes Hirschentrecôte  
an Rotweinsauce mit frisch gehobelter Belperknolle serviert  
Fr. 42.50

### **Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen**

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen  
Fr. 43.50

### **Zarte Hirschfleischwürfel mit Appenzeller Biberli**

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten  
an Wildrahmsauce mit Appenzeller Biberli  
Fr. 42.50



## *vom Wildhasen*

### **Wildhasenrückenfilet mit Mandarinen-Senfrüchten**

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet  
an feiner Wildsauce mit hausgemachten Mandarinen-Senfrüchten  
Fr. 42.50

### **Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli mit Vanille-Tonkabohnen**

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten  
an feiner Wildrahmsauce mit Vanille und Tonkabohnen verfeinert  
Fr. 42.50



# *Wildspezialitäten*

## *vom Wildschwein*



### **Wildschweinfilet-Cordonbleu**

Cordonbleu vom Wildschweinfilet  
mit Wildschweinschinken und Uristier-Bergkäse

Fr. 39.50

### **Wildschweinfiletstreifen mit Horriwiler Bier**

Wildschweinfiletstreifen an Wildrahmsauce mit Brummbacherbier vom Dorf

Fr. 39.50

## *von der Gämse*

### **Rose gebratenes Gämsentrecôte "CHRütli Schwur"**

Gämsentrecôte mit feiner Wildrahmsauce mit Chrütli und CHRütlikör aromatisiert

Fr. 44.50



## *vom Rentier*

### **Gebrautes Renentrecôte mit Waldbeerensauce**

Rosa gebratenes Renentrecôte mit Waldbeerenbuttersauce

Fr. 44.50



### **Zarte Fleischwürfeli vom Rentier mit Brownies**

Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Baumnußsauce mit Brownies

Fr. 44.50

# *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. 57.50*

### **Hirsch Château-Briand nach St. Hubertus**

*Das zarteste Stück Fleisch vom Hirsch am Stück rosa gebraten.  
pro Person Fr. 56.—*

### **Doppeltes Hirschentrecôte "Diana"**

*Entrecôte double vom Hirsch im Ofen rosa gebraten  
pro Person Fr. 55.—*

### **Wildplatte "Sonne"**

*Die zartesten Fleischmédallions vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
rosa gebraten mit verschiedenen Saucen.  
pro Person Fr. 55.—*

*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>
<i>Rindsfiletmédaille</i>	38.50	43.--
<i>Kalbssteak</i>	38.50	43.--
<i>Schweinssteak</i>	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.--*

## **Hausgemachte Ravioli**

*mit Mascarponesauce  
Fr. 26.--*



# Zum Dessert

Traubensorbet mit Bündner Marc  
Fr. 10.50

Lauwarme Zwetschgen  
mit Zimtrahmglace  
Fr. 12.50

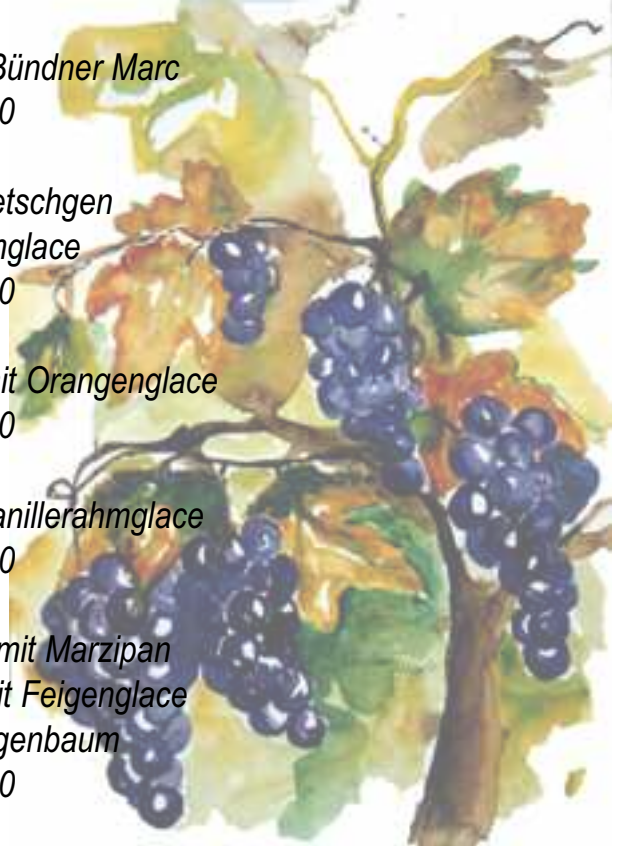
Eiercognac-Schaum mit Orangenglace  
Fr. 12.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace  
Fr. 12.50

Zwetschgenmaffin mit Marzipan  
auf Marronicrème mit Feigenglace  
von Päpu's Feigenbaum  
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:**

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 2019**

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

**Traubensorten: 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

**Malbec "WOW" 2016**

**Hammel, Waadtland**

**Traubensorte: Malbec**

15 Monate Barrique

*Tiefpurpurne Farbe, helle Aubergine.*

*Intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit floralen Noten von Veilchen und würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffee.*

*Der elegante, reichhaltige und komplexe Gaumen besticht durch Noten von kleinen, schwarzen Früchten,*

*Kirschen und Himbeeren mit harmonischen Tanninen.*

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

**Rioja Reserva Limited Edition 2014**

**Spanien**

**Traubensorte: Tempranillo**

24 Monate Barrique, 18 Monate Flaschenlagerung

*Damit kommen die Liebhaber des altehrwürdigen,*

*klassischen Riojastils voll auf ihre Kosten!*

*Der lange Ausbau im Barrique und die langjährige Flaschenreife manifestieren sich mit eindrucklicher Aromenvielfalt:*

*Kräftiges Rubinrot. Intensives Bukett mit dezenter Röstaromatik, sowie Aromen von Wildkräutern, Pfeffer, Tabak und reifer Frucht.*

*Am Gaumen harmonisch, rund, sehr gut strukturiert, samtig, mit reifen Tanninen.*

75 cl zu Fr. 65.— / 10 cl zu Fr. 9.60

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

***...oder Sie geniessen ein Glas Wein,  
von unserem Tagesangebot, aus der***

***Grossflasche.***

**Cortigliano 2018**  
**Maremma-Toscana, Italien**  
**Traubensorte: Sangiovese, Syrah, Petit-Verdot**  
4 Monate Barrique

*Der Cortigliano funkelt in einem kräftigen Rubinrot mit purpurroten Reflexen.  
Kräftige Aromen von roten Beeren, Cassis, Dörrzwetschgen  
und würzige Aromen nach Kaffee und Süssholz begeistern in der Nase.  
Am Gaumen gefällt der leicht süssliche Auftakt mit viel Frucht nach  
schwarzer Kirsche gepaart von südländischen Gewürznoten,  
spürbaren aber gut eingebundenen Gerbstoffen und einem lang anhaltenden Abgang.  
Ein klassischer Rosso Toscana mit viel Charme und südlichem Gaumenfeuer.  
75 cl zu Fr. 52.— / 10 cl zu Fr. 7.80*

**Il Bacialé 2017**  
**Piemont, Italien**  
**Traubensorten: Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot**  
12 Monate Barrique

*Intensives Purpurrot. In der Nase herrliche Noten von schwarzen Kirschen,  
Würze und edlem Holz. Der Wein wirkt sehr opulent und komplex.  
Im Gaumen geschmeidige Tannine, etwas Tabak und rote Beeren,  
dunkle Früchte und ein Hauch Zartbitterschokolade.  
Sehr lang und harmonisch im Nachhall.  
75 cl zu Fr. 54.— / 10 cl zu Fr. 8.—*

**Tetuna Reserve 2017**  
**Burgenland, Österreich**  
**Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon**  
18 Monate Barrique

*Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung.  
Zarte Edelholznote, reife Herzkirschen, etwas Nougat, einladendes Bukett.  
Saftig, elegant und ausgewogen, feine Tannine,  
dezente Extraktsüße im Abgang, schokoladiger Nachhall.  
75 cl zu Fr. 60.— / 10 cl zu Fr. 8.90*

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

***...oder Sie geniessen ein Glas Wein,  
von unserem Tagesangebot, aus der  
Grossflasche.***

## *Ripasso-Weine:*

**In Exelsis AOC Vaud et Valais 2017**

**Charles Rolaz**

**Waadtland & Wallis**

*Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, 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. 53.-- / 10 cl zu Fr. 7.90*

**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. 56.— / 10 cl zu Fr. 8.60*

## *Amarone:*

**Amarone della Valpolicella DOC Classico 2015**

**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 2014**

**Corte Canella, Cellore d'Ilasi**

**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" 2016**

**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.—*

