



Ursula & Markus Schmutz  
Hauptstrasse 20  
4557 Horriwil  
[www.sonne-horriwil.ch](http://www.sonne-horriwil.ch)  
Mail: [info@sonne-horriwil.ch](mailto:info@sonne-horriwil.ch)  
Telefon 032 614 14 88

## 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	8.50
Gemischter Salat	10.50
Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch- und Alpkäsestreifen	14.50
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons	12.--
Nüsslersalat mit gehacktem Ei	12.--
Nüsslersalat mit lauwarmen Pilzen	14.50
San Marzano Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	16.50

## **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	18.50

## **FISCHVARIATION VORSPEISE**

Fischvorspeise nach Angebot und Wunsch ab	20.50
---	-------

## **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Einlage	8.--
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Speck, Champignons und Gin	10.50
"Höiblüemli"-Rahmsuppe	10.50
Gratinierte Fischsuppe "Sonne"	14.50
Hummersuppe mit Rahm und Dill	15.50
Petersilienschaumsuppe (oder andere Kräuter)	10.50

## **FLEISCHGERICHTE**

### **vom Schwein:**

Schweinsbraten nach Schwedischer-Art (mit Dörrzwetschgen gefüllt) Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	33.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzen Butterteigwaren und Gemüse garnitur	38.50
Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	34.50
Schweinsgeschnetztes mit Champignons Butterteigwaren	28.50
Hans Roth-Topf (Filetwürfel mit Morcheln und Champignons an Rahmsauce mit Tomaten und Bier) Hausgemachte Spätzli	38.50

### **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	38.50
Kalbsbraten mit frischem Thymian Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	38.50

### **vom Kaninchen**

Geschmorter Kaninchenschlegel mit frischem Rosmarin Kartoffelstock und Gemüse garnitur	29.50
Zarte Kaninchenrückenfilets an Rotweinzwiebelsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	34.50

### **vom Rind:**

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

Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise  
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur 46.50

Zarte Rindfleischwürfel "Stroganoff"  
Butterreis 44.50

"Suure Mocke"  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur 36.50

### **vom Lamm:**

Lammrücken im Ofen rosé gebraten "Provençales"  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 44.50

Lammgigot am Stück gebraten  
Bäckerinnen-Kartoffeln und Spinatgratin 36.50

Emmentaler Lammvoressen an leichter Safransauce  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur 34.--

### **vom Geflügel:**

Poulet im Ofen gebraten mit frischem Rosmarin  
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur 28.50

"Riz Casimir"  
Geschnetzelte Pouletbrust an Curryrahmsauce mit Früchten  
Butterreis 32.50

Entenbrust an Orangensauce  
Basmatireis und Gemüse garnitur 38.50

### **vom Pferd:**

Pferdefilet mit Barbecue-Sauce  
Pommes-frites und Gemüse garnitur 44.50

Pferdeentrecôte am Stück im Ofen rosé gebraten  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 40.--

## **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	7.50

### **Hausgemachte Glace und Sorbets**

Diverse Coupèn	10.50
Fruchtsorbet nach Wunsch und Saison	9.50
Vacherin Maison	12.50

## **Menu US1 zu Fr. 77.50**

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. 75.50**

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. 64.--**

Nüsslersalat  
mit Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Rüebli-suppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust  
mit Senfrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse-garnitur

\*\*\*

Lauwarmes Schoggiküchlein  
mit Fior-di-latte-Glace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu CS2 zu Fr. 62.50**

Nüsslersalat mit Ei

\*\*\*

Sellerie-Birnen-Suppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten  
mit Kräuterjus

Kartoffelkroketten

Gemüse-garnitur

\*\*\*

Lauwarme Zwetschgen  
mit Zimtglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu SP1 zu Fr. 75.--**

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. 78.50**

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. 72.50**

Gemüseterrine mit Salatbukett

\*\*\*

Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust

Choron Sauce

Gemüsereis

\*\*\*

Früchtegratin mit Vanilleglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu RH2 zu Fr. 85.--**

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. 115.--

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. Komplet zu Fr. 120.--

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

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*