



Restaurant Sonnen
...auf dem Berg

GASTHAUS • CATERING • BIERGARTEN

Im Haus:

Rheinische Kaffeetafel:

-Rosinenbrot, Schwarzbrot, Brötchen,

Aufschnitt, Käse, Butter, Marmelade,

Blechkuchen

Filterkaffee, Tee und Kakao

€ 12,50* pro Person

Frühstücksbuffet:

-Graubrot, Schwarzbrot, Rosinenbrot, Brötchenauswahl,

Aufschnitt, Käse, Butter, Marmelade,

Rübenkraut, Nutella, Honig, Joghurt ODER Quark,

Nürnberger, Speck, Rührei,

Filterkaffee, Tee, Kakao

€ 14,90* pro Person

Zusätzlich:

hausgebeizter Lachs,

€ 3,00* pro Person

Tasse Suppe (nach Wahl) € 3,20* pro Person

3* ½ belegte Brötchen (Salami, Kochschinken, Rohschinken oder Käse)

Kaffee, Tee, Kakao

€ 8,50* Pro Person

1 Stück Blechkuchen

Kaffee, Tee, Kakao € 7,00* pro Person

2 Stücke Blechkuchen € 8,70* pro Person

Brunchbuffet:

Frühstücksbuffet plus 2 warme Gerichte und 2 Dessert

€ 24,90* pro Person

Ausser Haus:

Gerne stellen wir Ihnen (falls benötigt) auch Geschirr zur Verfügung. Dieses wird dann mit € 1,50 pro Person extra berechnet.

Tasse Suppe (nach Wahl) € 3,20* pro Person

½ **belegte Brötchen** (Salami, Kochschinken, Rohschinken oder Käse)

je € 1,60*

1 Stück Blechkuchen (Kirschstreusel, ged. Apfel, Quark- Mandarine, Bienenstich)

Je € 1,70*

Kanne Filterkaffee (8 Tassen)

€ 8,00*

Die folgenden Angebote gelten für Veranstaltungen im Haus
sowie für Ihre Feiern außer Haus

Buffet:

I

Kalte Speisen

Braten- und Schinkenauswahl

Salat der Saison mit einer Rohkostauswahl und zweierlei Dressing

Partybrötchen mit Butter

Warme Speisen

Schweinefiletgeschnetzeltes „Provonzial“

(mit Speck, Zwiebeln und Bohnen in einer Kräuterbratensoße)

Hähnchenbrustmedallions mit einer Sherry Rahmssoße

Gemüseauswahl der Saison

Basmatireis Kräuterkartoffeln

Dessert

Sahne Grießpudding mit Fruchtsoße

Obstsalat mit Grand Manier

€ 19,90* pro Person

II

Kalte Vorspeise

Party Schnitzel und Mini Frikadellen

Dreierlei Wraps (Vegetarisch, hausgebeizter Lachs, Käse)

Warme Speisen

Schweinenacknbraten in einer Senfkruste mit Zwiebelbratensoße

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“

(mit Champignons in einer Rahmsoße)

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin Butter Spätzle

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Krem

Joghurtcreme mit Beerenfrüchte

€ 19,90* pro Person

III

Kalte Vorspeise

Fischauswahl mit hausgeräucherter Lachsforelle, Matjesfilet, hausgebeizter Lachs, Forellenfilet und geräucherter Markrele

Salat der Saison mit zweierlei Dressing

Partybrötchen und Butter

Warme Speisen

Burgunder Rinderbraten

Tranchen von mariniertem Schweinefilet

Serviettenknödel Kräuterkartoffeln

Gemüseauswahl

Dessert

Mousse au chocolate

Vanille- Frucht- Quark

€ 23,50* pro Person



GASTHAUS • CATERING • BIERGARTEN

IV

Kalte Vorspeise

Insalata Caprese (Tomate Mozzarella)

Anti Pasti (Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Champignons)

Rucola Salat mit hausgebeizten Lachs

Ciabatta Brot und Kräuterbutter

Warme Speisen

Mediterraner Rinderbraten (mit getrockneten Tomaten Zucchini- und Paprikawürfeln)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust (im Schinkenmantel mit Salbei)

Rosmarin Kartoffeln, tomatisierte Penne Rigate Nudeln

Gemüseauswahl

Dessert

Orangen- Tiramisu

Amaretto- Mandelmousse € 22,50* pro Person

V

Kalte Vorspeisen

Rohkostauswahl mit verschiedenen Dipps

Blattsalat der Saison mit zweierlei Dressings

Vitello Tonnato von der Pute mit einer Thunfisch- Mayonnaise

und Kapern

Warme Speisen

Medallions von der Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Fischfilet an einer Tomaten- Gemüsesoße

Basmatireis Rosmarinkartoffel

Gemüsevariation

Dessert

Mascapone Creme an Fruchtsoße, Cappuccino Mousse €21,90* pro Person

VI

Vorspeise

Rinderkraftsuppe mit reichhaltiger Einlage

Warme Speisen

Rinderroulade klassisch mit Speck, Senf, Gurken und Zwiebel

Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit einer Estragonrahmsoße

Butter Spätzle, Kartoffel Lauch Gratin

Gemüseauswahl (auf Wunsch mit Rotkohl)

Dessert

Williamsbirnenmousse

Schokoladen- Minze Mousse

€ 20,50* pro Person

VII

Kalte Vorspeisen

Fingerfoodauswahl z.B.

-Hähnchenpieße

-Tomaten Mozarellaspieße

-dreierlei Wraps (Vegetarisch, Käse, Hausgebeizter Lachs)

-Gemüseküchlein

-Chili Pflaume im Speckmantel

Warme Speisen

Zanderfilet auf Wurzelgemüse an einer Weißweinsauce

Tranchen von mariniertem Schweinefilet (alternativ im Speckmantel)

Bunte Gemüseauswahl

Kräuter Kartoffel Gnocchis Serviettenknödel

Dessert

Joghurt Panna Cotta mit einer Fruchtsoße

Schokoladen Grießpudding

€ 25,90* pro Person

VIII

Vorspeisen

Tomatisierte Gemüseconsomme

Warme Speisen

Hähnchenbrustmedallions mit einer Rotweinjus und Parikagemüse

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl

Kräuterspätzle kleine Kartoffel Klöße

Dessert

Mousse au chocolate

Eierlikör Mousse

€ 20,50* pro Person

Menüs

Menü I

Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage

Tranchen vom Schweinefilet an einer Sherryrahmsauce

dazu Gemüseauswahl und Butterspätzle

Burgunder Rinderbraten mit Apfelrotkohl und

Kräuterkartoffeln

Dessertvariation

mit Mousse au chocolate und Joghurtcreme mit

einer Beerensauce

€ 22,50* pro Person pro Person

Menü II

Feldsalat dazu mit Honig gratinierter Ziegenkäse

Fischroulade vom Wildlachs und Seeteufel

dazu Wildreis und Pack Choy Gemüse

Saltimbocca al a romana vom Schweinefilet

mit Rohenschinken und Salbei in einer Zitronensoße

dazu Rosmarinkartoffeln

Amaretto Mandel Mousse

€ 25,50* pro Person

Menü III

Tomatenessenz mit Gemüseinlage

Hähnchenbrust mit Hirtenkäse gefüllt und einer Rosmarin-Honig Jus, dazu Serviettenknödel und ein Gemüsebouquet

Mediteraner Rinderbraten mit Olive und getrockneten Tomaten,

dazu Fenchelgemüse und Kräuterkartoffeln

Mousse au chocolate

€ 21,90* pro Person

Menü IV

Kleine Fingerfoodauswahl

Medallions von der Hähnchenbrust mit einer Kartoffelkruste auf
Ratatouille Gemüse

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Vanille Creme Brulee

€ 26,90* pro Person

Fingerfoodauswahl

**(Bitte beachten Sie das Fingerfood als „Zwischensnack“ oder Vorspeise anzusehen ist,
und nicht als vollständiges sättigendes Essen)**

Eine Auswahl von 6 Stück pro Person € 9,90*

9 Stück pro Person € 14,80*

-marinierte Hähnchenspieße

-Hähnchen Sate Spieße

-Scampi Spieß mit Limonendipp

-Tomate Mozzarellaspieße

-Gorgonzola Trüffel

- Wraps:

mit Käse,

vegetarisch,

hausgebeizter Lachs

– Crepes gefüllt mit Tomatenpesto und Ziegenkäsecreme

– Crepes gefüllt gebeizten Lachs

– Crepes gefüllt mit gekochten oder rohen Schinken

-mini Kebab (Frikadellen)

-Roastbeef Röllchen mit Gemüse Julienne

-Roher Schinken auf gerösteten Brot

-Gemüseküchlein



Restaurant Sonnen

...auf dem Berg

GASTHAUS • CATERING • BIERGARTEN

- Zwiebelspeckküchlein
- Kartoffelküchlein
- Blätterteig mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt
- Blätterteig mit Käse und Schinken gefüllt
- Chili Pflaume im Speckmantel
- Chorizospieße mit Honig glasiert
- Drillinge mit Kräuterquark und Pancetta Chip
- Matjestatar
- Forellen- Kartoffelplätzchen
- Canape
- mit hausgebeizten Lachs
- Roastbeef, rosa gebraten - Mozzarella und Pesto oder -Camembert
 - Teufelssalat im Glas
- gebakene Zucchini mit Gehacktes und Käse
 - pikante Reisbällchen paniert
 - Thunfisch- Mais Galettes

Grillbuffet:

Vom Grill:

- marinierte Rindersteaks
- verschieden marinierte Schweinenackensteaks
 - Lachsschnitte in Zitronenöl eingelegt
- Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen
- Gemüseschaschlik
- Folienkartoffeln, dazu reichen wir Kräuterquark

Salate:

- Krautsalat
- Bauernsalat, von Tomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat

Dazu gibt es Partybrötchen, Baguette, Kräuterbutter und verschiedene Grillsoßen (Aioli, Currysoße, BBQ Soße sowie Senf und Ketchup)

€ 16,50* pro Person

Hinzu kommen zwei Personen, die sich um das Grillbuffet vor Ort kümmern. Diese werden mit € 15,00 / Stunde und Person berechnet.

Die Bereitstellung des Grills, sowie der weiteren Ausstattung sind im Preis inbegriffen.

Ergänzungen

Vorspeisen

- Fischauswahl mit geräucherte Lachsforelle, Matjesfilet, hausgebeizter Lachs, Forellenfilet und geräucherte Markrele
 - Hausgebeizter Lachs auf Rucola Salat
 - mariniertes Rotbarschfilet (mit Kräuteröl oder tomatisiert)
 - Meeresfrüchtesalat
 - Schinken / Bratenplatte
 - Vitello Tonato von der Pute
 - Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola / Feldsalat
 - Gemüsesalat in einer Kräutervinaigrette
 - Tomaten Cous Cous Salat
 - Paprikasalat mit Mozzarella Kugeln
 - Rinder Teufelsalat
 - Thunfischsalat
 - Pfirsich Lauchsalat
 - Salat Nicoise
 - Wurstsalat
 - Rohkostauswahl mit verschiedenen Dipps
 - Insalata Carprese (Tomate Mozzarella)
 - Rucola Salat mit Balsamicodressing
- Salat der Saison mit Balsamicodressing und Frenchdressing

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Karotten Ingwer Suppe
- Rahmsuppe von gelben Paprika mit Scampi
- Hummercremesuppe
- Kürbissuppe
- Curry Geflügel Suppe
- Kartoffel- Lauchsuppe
- Zwiebelsuppe mit Käse Croutons
- Tomatensuppe
- Gulaschsuppe

Hauptgänge

- Tranchen von mariniertem Schweinefilet
- Schweinefilet unter der Kräuterkruste
- Schweinefiletgeschnetztes Provinzial (mit Speck, Zwiebeln und Bohnen in Kräuterbratensoße)
- Krustenbraten
- Schweinenackenbraten mit einer Senfkruste
- Saltimbocca vom Schweinefilet (im Schinkenmantel mit Salbei)
- Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
- Arista, italienischer Schweinebraten (mit Kräutern, Knoblauch, Fenchel und Tomate geschmort)
- Schweinenackenbraten mit Würfelgemüse in einem Tomaten- Rotweinfond geschmort (ähnlich Osso Bucco)
- Spannferkelbraten
- Kassler

- Roulade von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und getrockneten Tomaten
 - Hähnchenbrust gefüllt mit Pilzen und Hirtenkäse
 - Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Mailänder Art“ (mit Möhren, Lauch, Champignons und tomatisierter Bratensoße)
 - Hähnchenbrustmedallions mit Tomate Mozzarella überbacken
 - Hähnchenbrustmedallions mit einer Kartoffelkruste
 - Rum Honig Huhn
 - Rotweinhähnchengeschnetzeltes
- Burgunder Rinderbraten
 - Rheinischer Sauerbraten (mit Mandeln und Rosinen)
 - Rinderroulade klassisch (alternativ mit Pilzen gefüllt)
- Mediterraner Rinderbraten (mit getrockneten Tomaten feine Zucchini- und Paprikawürfel)
 - geschmorte Ochsenbäckchen
 - Königsberger Klopse in einer Kapernsoße
- Fischfilet mit dreierlei Kruste (Senf- Zwiebel, Kräuter, Kartoffelkruste)
 - Edelfischroulade
 - Lachsschnitte
 - Fischragout
 - Fischlasagne mit Blattspinat

Soßen

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| -Jus (Bratensoße) | -Weißweinsauce |
| -Calvadosrahm | -Pernod Soße |
| -Gorgonzolasoße | -Meerrettichsoße |
| -Austernpilzrahmsauce | -Morchelrahmsauce |
| -Senfsauce | -Safranrahmsauce |
| -Pfeffersauce | -Kräutersauce |
| -Hummerrahmsauce | -Madairajus |

Sättigungs Beilagen

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| -Kräuterkartoffeln | -Petersilienkartoffeln |
| -Kartoffel Gratin | -Gnocchi |
| -Kartoffelklöße | -Serviettenknödel |
| -Basmatireis | -Reisnudeln (Risoni) |
| -Kräuter (Butter) Spätzle | -Gemüse Cous Cous |
| -Risotto | -Polenta |
| -Süßkartoffelpüree | -Kartoffelkuchen (Strudel) |
| -Warmer Kartoffelsalat | -Curry Kartoffel |

Gemüse

- Gemüseauswahl der Saison (z.B. Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Bohnen)
- Mangold
- geschmorrter Radicchio / Chicorée
- Rübchen
- Wirsing
- Weißkohl
- Zucchini (gelbe / grüne)
- Lauch
- Grünkohl
- Pack Choy
- Schwarzwurzel
- Stielmus
- Spitzkohl
- Kürbis
- Petersilienwurzel
- Sauerkraut
- Gemüselasagne

Dessert

- Mousse au chocolate
- Vanillemousse
- Eierlikörmousse
- Cappuccinomousse
- klassische Tiramisu
- Joghurt Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Grießpudding mit Beerensoße
- Nougat Creme
- Frischer Obstsalat
- Weiße Mousse au chocolate
- Amaretto Mandelmousse
- Williamsbirnenmousse
- Orangen Tiramisu
- Joghurtcreme mit Waldbeeren
- Schokoladen Grießpudding
- Rhabarber Kompott
- Apfel- Birnen Kompott

Personal:

Service oder Küchenkraft € 25,00 pro Stunde

Service Leiter oder Küchenchef € 35,00 pro Stunde

Bringen:

Unter 20 Personen:

Im Umkreis von 10 km frei

Danach Pauschal € 5,00

Ab 21 Personen frei.

Abholen:

Pauschal € 5,00

Ab 21 Personen frei

*Bitte beachten Sie das die Preise saisonalen und anderen Einflüssen unterliegen und daher variieren können.

Stand 01.02.2017