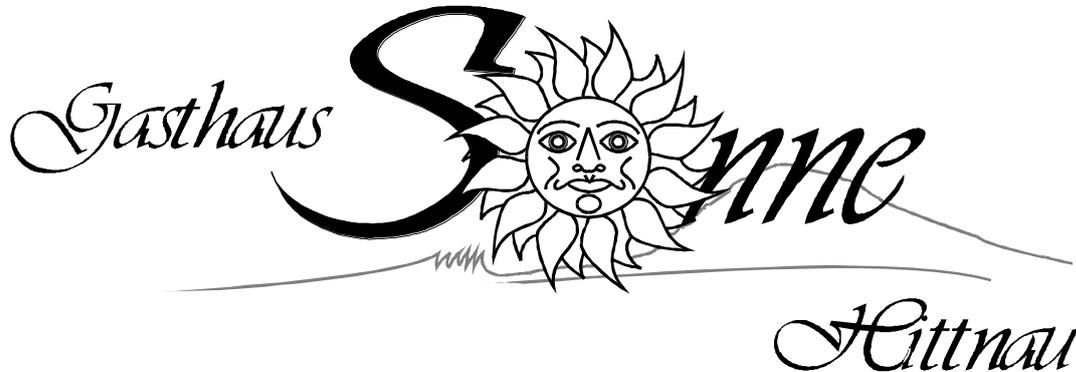


MENU - VORSCHLÄGE

(ab 6 Personen)



Urs Schneider
Jakob Stutz-Strasse 1
8335 Hittnau

Telefon 044/950 23 98
www.sonne-hittnau.ch

Ruhetag: Mittwoch

Lieber Gast,

Es freut uns Ihnen unser Angebot aus der Küche und Keller präsentieren zu dürfen.

Als kleine Hilfe für Sie haben wir bereits komplette Hauptgänge zusammengestellt. Wir passen diese Menus aber gerne Ihren persönlichen Wünschen an. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Sollten Sie Ihren Vorstellungen entsprechend nichts in unseren Vorschlägen finden, besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

Wir hoffen Ihnen mit diesen Unterlagen einige Hinweise zum guten Gelingen Ihres Anlasses geben zu können und freuen uns jetzt schon Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Preise inkl. 8,1% MwSt

APERERO:

| | | |
|---|-----|------|
| Bowle (mit Früchten je nach Saison) | Fr. | 8.50 |
| Blätterteig-Aperokonfekt (wird nach Aufwand verrechnet) | Fr. | 4.00 |
| Nüssli, Chips (wird nach Aufwand verrechnet) | Fr. | 2.50 |

KALTE VORSPEISEN:

| | | |
|--|-----|-------|
| Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli) | Fr. | 14.00 |
| Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | Fr. | 15.00 |
| Geräucherte Entenbrust mit Salaten | Fr. | 15.00 |
| Avocado mit Crevetten | Fr. | 15.00 |
| Melone mit Rohschinken (Saison) | Fr. | 14.00 |
| Melone mit Porto (Saison) | Fr. | 14.00 |

SUPPEN:

| | | |
|------------------------------------|-----|------|
| Consommé mit Gemüse oder Flädli | Fr. | 8.50 |
| Consommé mit Sherry | Fr. | 8.50 |
| Tomatencreme-Suppe | Fr. | 9.50 |
| Broccolicreme-Suppe | Fr. | 9.50 |
| Spargelcreme-Suppe (Saison) | Fr. | 9.50 |
| Weitere Suppen von der Saisonkarte | | |

SALATE:

| | | |
|------------------------------------|-----|-------|
| Grüner Salat | Fr. | 8.80 |
| Gemischter Salat | Fr. | 9.80 |
| Nüsslisalat mit Ei (Saison) | Fr. | 12.00 |
| Weitere Salate von der Saisonkarte | | |

WARME VORSPEISEN:

| | | |
|---|-----|-------|
| Pilznudeln "Försterart" | Fr. | 13.00 |
| Risotto mit Steinpilzen | Fr. | 13.00 |
| Eglifilet Müllerinart mit kleiner Beilage | Fr. | 16.00 |
| Forellenfilet Zuger Art mit Beilage | Fr. | 16.50 |
| Seezungenfilet Grenobler Art mit Beilage | Fr. | 21.00 |
| Seeteufelfilet an Pernodsauce | Fr. | 24.00 |
| Weitere Vorspeisen von der Saisonkarte | | |

HAUPTGERICHTE:

Die Preise für die Hauptgerichte sind als Tellerservice berechnet.
Für grosse Esser servieren wir gerne einen Nachservice. Wir verrechnen dafür

Fr. 10.00 pro Person

Schweinefleisch:

Schweinsrahmschnitzel

An Pilzrahmsauce
Butternudeln

Fr. 23.00

Schweinscordon bleu

Pommes frites und Gemüse
Gemüse garnitur

Fr. 31.00

Schweinssteak "Holzfällerart"

Pommes frites
Gemüse garnitur

Fr. 30.00

Schweinshalsbraten mit Rosmarin

Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 28.50

Schwedenbraten (mit Dörrzwetschgen)

Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Fr. 30.00

Kronenbraten

Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 38.00

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce

Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 36.00

Geschnetztes Schweinsfilet "Kohat"

Creoler Reis

Fr. 34.00

Schweinsfilet "Sonne" (Hausspezialität)

(Gefüllt mit Broccoli)
Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Fr. 36.00

Schinken im Brotteig (Buffet)

Mit Salaten

Fr. 23.00

Kalbfleisch:

Geschnetzeltes nach Zürcher Art
Butternudeln

Fr. 33.00

Piccata milanese
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Fr. 35.00

Kalbssteak an Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 48.00

Kalbsfiletmedaillons an Pilzsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 49.00

Riz Casimir

Geschnetzeltes Kalbfleisch an
Currysauce im Reisring, mit Früchten
garniert

Fr. 33.00

Glasierter Kalbsschulterbraten
Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 32.00

Kalbskarreebraten mit Thymian
Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Fr. 41.00

Kalbsfilet an Zitronensauce
Trockenreis
Gemüse garnitur

Fr. 49.00

Rindfleisch:

Farmersteak (Rindshuft mit Speck)

Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Fr. 35.00

Gespickter Rindsbraten Burgunder Art

Butternudeln
Gemüse garnitur

Fr. 29.00

Filetgulasch "Stroganoff"

Spätzli

Fr. 37.00

Filets nach Art des Chefs

(Schweins-, Kalbs-, Rindsfiletmedaillon)
Herzoginkartoffeln
Gemüse garnitur

Fr. 53.00

Chateaubriand

Bearnersauce
Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Fr. 53.00

Lammfleisch:

Lamm-Gigot mit Kräutern

Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 38.00

Entrecôte an Marksauce

Trockenreis
Gemüse garnitur

Fr. 36.50

Roastbeef englisch gebraten

Bearner Sauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 38.00

Rindsfilet "Sonne"

(Mit Pilzen an Sauce Café de Paris)
Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Fr. 42.50

Rindsfiletmedaillon

gefüllt mit Gänseleberpastete
Trockenreis
Gemüse garnitur

Fr. 43.50

Geflügel:

Entenbrust an Orangensauce

Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Fr. 34.00

Pouletbrust nach Elsässer Art

(An Weissweinsauce auf Gemüsebett)
Trockenreis

Fr. 22.00

Süssspeisen

Diese Vorschläge sind vor allem für grössere Anlässe gedacht, damit wir auch dann für Sie gut vorbereitet sind.

Bei Banketten bis ca. 30 Personen empfehlen wir Ihnen unsere aktuelle Dessert-Karte, damit jeder Gast nach seinen eigenen Wünschen den Dessert oder Coupe auswählen kann.

| | |
|---|-----------|
| Caramelköppli | Fr. 9.50 |
| Mousse au chocolat | Fr. 9.50 |
| Beerenmousse (Saison) | Fr. 10.50 |
| Brännli Gräm | Fr. 8.00 |
| Russische Crème | Fr. 8.50 |
| Fruchtsalat mit Rahm klein | Fr. 7.00 |
| gross | Fr. 9.50 |
| Meringues mit Rahm klein | Fr. 6.00 |
| Gross | Fr. 7.50 |
| Sunne Crêpes (mit Fruchtsalat und Glace) | Fr. 14.50 |
| Belle Hélène (Birne mit Schokoladencrème) | Fr. 9.00 |
| Diverse Torten Stück | Fr. 6.00 |
| Eistorte Stück | Fr. 9.50 |
| Hochzeitstorte Preis pro Person. | Fr. 9.50 |

Unser Platzangebot:

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Buurestübli | bis 28 Personen |
| Sunne - Säli (unterteilbar) | bis 44 Personen |
| Saal | bis 50 Personen |

Diverses:

Tischdekoration: Tischdekorationen und Blumen berechnen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis.

Tischplan / Gästezahl etc. Wir bitten Sie uns frühzeitig Tischordnung und Tischdekorationen zu überbringen.

Leider mussten wir in letzter Zeit feststellen, dass bei Banketten vielfach die gemeldeten Teilnehmerzahlen massiv unterschritten wurden. Dies verursachte uns grosse Kosten.

Daher sehen wir uns gezwungen, die Menus von Personen, die nicht 24 Std. vor dem Anlass abgemeldet werden zu verrechnen.

Toleranz: 10%

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Menukarten: Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menukarten; Fr. 1.00/Karte

OFFENE WEINE

WEISSWEINE:

| | |
|---|-----------|
| Riesling Sylvaner, Weingut Schloss Goldenberg | Fr. 19.00 |
| Fendant "Veritas" | Fr. 19.00 |
| Féchy | Fr. 22.00 |
| Yvorne | Fr. 23.20 |

ROTWEINE:

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Goldenberger Blauburgunder „Huswy“ | Fr. 21.00 |
| Dôle Pinot noir "Dynastie" AOC | Fr. 22.00 |
| Jeninser | Fr. 23.50 |

JAHRGANGSWEINE IM HALBLITER *

| | |
|---|-----------|
| Rioja DOC Zinio Tempranillo Crianza | Fr. 26.00 |
| Primitivo, Fede Ricco, Puglia IGT | Fr. 26.00 |
| Tranobili Toscana, Sangiovese Barrique, Villa Trasqua | Fr. 28.00 |
| Dominicus, Pinot Noir, Barrique, Zizers | Fr. 30.00 |
| Ripasso "Vigneti di Torbe" | Fr. 29.50 |
| Barbera D'Asti, Marco Bonfante | Fr. 28.00 |

FLASCHENWEINE 7.5DL *

WEISSWEINE

| | |
|--|-----------|
| St. Saphorin blanc, Bernard Bovy, Chexbres | Fr. 47.00 |
| Dezaley Mitre D'Or, AOC, Sélection Emil Nüesch | Fr. 47.00 |
| Yvorne Terravin, AVY | Fr. 47.00 |
| Montagny Louis Latour | Fr. 49.00 |

ROTWEINE:

| | |
|--|-----------|
| Schloss Goldenberg Auslese, Dorf, Kindhauser | Fr. 42.00 |
| Malanser, Emil Nüesch | Fr. 43.00 |
| St. Saphorin, Les Silènes | Fr. 47.00 |
| Dôle « Sang de L' Enfer | Fr. 40.00 |

FRANZÖSISCHE WEINE

| | |
|--|-----------|
| Fleurie Les Garans, Louis Latour, Beaune | Fr. 48.00 |
| Aloxe Corton, Domaine Latour, Beaune | Fr. 71.00 |
| Château Teyssier, St. Emilion, Grand Cru | Fr. 54.00 |

ITALIENISCHE WEINE:

| | |
|---|-----------|
| Chiaromonte, Nero d' Avolo, Firriato, Sizilien | Fr. 49.00 |
| Divito Apollonio, Corpertino Riserva Rosso DOC, Apulien | Fr. 53.00 |
| Barbera D'Asti, Marco Bonfante | Fr. 44.00 |
| Amarone Bure Alto, DOC, Classico | Fr. 72.00 |

SPANISCHE / PORUGISISCHE WEINE:

| | |
|--|-----------|
| Periquita Reserva, José Maria da Fonseca | Fr. 47.00 |
| Rioja Reserva, Burgo Viejo | Fr. 45.00 |

* Angebots- und Jahrgangsänderungen möglich

Bankettreservation

Name: Tel.
Datum: Adresse:
Zeit:
Personenzahl:
Art des Anlasses:

Aperitif: ohne nach Wahl fix (Wein, Orangenjus, Bowle etc.)
.....

Apero: (Salzgebäck etc.) ohne mit

Vorspeise:
.....

Hauptgang: mit Nachservice (Menu)
..... ohne Nachservice (Teller)
.....
.....
.....

Dessert: nach Wahl fix:

Wein:
Weisswein: auch zum Apero
Rotwein:

Blumen: werden gebracht
 werden durch "Sonne" **bestellt** Anzahl: Preis: Fr.
 bestehender Blumenschmuck der Sonne

Tischordnung: Nein Ja wird gebracht am

Menükarte Fr. 1.00/ Stk: keine Karten Anzahl Karten

Extras: Kinderstühle Anzahl
Zusätzlicher Platzbedarf (z.B. Gabentisch, Musik etc.)
.....
.....
.....
.....
.....

Zahlungsart: Bar Rechnung Kreditkarte