GASTHAUS SONNE

Speisekarte

SALATE

Grüner Salat — **8.50 CHF**
Grüner Blattsalat

Gemischter Salat — **11.50 CHF**
Gemischter Blattsalat

Nüsslisalat — **11.50 CHF**
Mit Ei und Croutons

Caprese-Salat — **12.50 CHF**
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

Insalata Sonne — **17.50 CHF**
Gemischter Salat mit Pouletstreifen, Parmesanflocken, Brotcroutons und gerösteten Haselnüssen

VORSPEISEN

Antipasto Sonne (ab 2 Personen) — **pro Person 18.50 CHF**
Vier Sorten Aufschnitt und vieles mehr (lasst euch überraschen)

Rindstatar mit Toastbrot und Butter (klein/gross) — **18.50/27.50 CHF**
70/120 g Rindfleisch, Sauce, Essiggurken, Kapern und Zwiebelringe

Burrata & Rohschinken — **16.50 CHF**
Frische, cremige Burrata (125 g) mit Rohschinken

Insalata di Polpo e Patate — **17.50 CHF**
Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Oliven

Bruschetta — **9.50 CHF**
Drei Stück geröstetes Brot mit frischen Tomaten, nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Oregano und Basilikum

Portion Pommes — **9.50 CHF**

SUPPEN

Tagessuppe (Montag bis Freitag) — **8 CHF**
Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

Minestrone di verdure — **11.50 CHF**
Gemüsewürfelsuppe

Bouillon — **10.50 CHF**
Bouillon mit Flädli oder Ei

PASTA

Cappellacci ai Porcini **28.50 CHF**
Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen, an Parmesancreme, mit gerösteten Haselnüssen

Ravioloni Vitello e Salvia **29.50 CHF**
Ravioli, gefüllt mit Kalbfleisch und Salbei, an Rotweinsauce, mit knusprigem Salbei und Pecorino-Spänen

Tagliolini Salsiccia e Burrata **28.50 CHF**
Frische Tagliolini mit Salsiccia, geschmorten Cherrytomaten, Burrata und frischem Basilikum

Spaghetti alla Carbonara **23.50 CHF**
Spaghetti mit Guanciale (Speck), Eigelb, Pecorino und Pfeffer

Spaghetti al Pomodoro **18.50 CHF**
Spaghetti an feiner Tomatensauce mit Basilikum

Penne Bolognese **21.50 CHF**
Penne mit Fleischragout und Tomatensauce

Penne Sonne **28.50 CHF**
Penne mit Rindsstreifen, geschmorten Cherrytomaten, Paprika, Pesto und Worcestersauce

Penne Salmone e Vodka **28.50 CHF**
Penne an Tomaten-Rahmsauce mit Rauchlachs und Wodka

RISOTTO

Risotto ai Porcini al Profumo di Tartufo **25.50 CHF**
Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl

Risotto ai Gamberi e Zucchine **28.50 CHF**
Risotto mit Crevetten und Zucchetti

Risotto Margherita **22.50 CHF**
Parmesanrisotto mit Tomaten, Basilikum und Burratacreme

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art — **35.50 CHF**
An Pilz-Rahmsauce mit Rösti

Kalbsleberli alla Veneziana — **35.50 CHF**
In Butter gebraten, mit Zwiebeln, Salbei und Brandy, dazu saisonales Gemüse und Rösti

Saltimbocca alla Romana — **37.50 CHF**
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Braten-Rotweinsauce, dazu saisonales Gemüse und Parmesanrisotto

Stroganoff — **37.50 CHF**
Rindsstreifen an Paprika-Rahmsauce mit Peperoni, Pilzen, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Reis

Rindsfilet — **53.50 CHF**
200 g Filet vom Grill mit Rotweinsauce, Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Parmesanrisotto

Schweinssteak — **31.50 CHF**
220 g Steak mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Pommes frites

Pouletbrust — **33.50 CHF**
200 g Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

Paniertes Schweinsschnitzel — **33.50 CHF**
Zwei Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Pommes frites

Schweins-Cordon-bleu — **35.50 CHF**
Schweinefleisch, gefüllt mit Schinken und Gruyère, dazu saisonales Gemüse und Pommes frites

Kalbs-Cordon-bleu — **39.50 CHF**
Kalbfleisch, gefüllt mit Parmaschinken und Bergkäse, dazu saisonales Gemüse und Pommes frites

FISCH

Gamberi Aglio, Olio e Peperoncino — **35.50 CHF**
Crevetten, in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Chili, dazu saisonales Gemüse und Zitronenrisotto

Egliknusperli — **32.50 CHF**
Eglifilet im Backteig frittiert, mit saisonalem Gemüse, Pommes frites, Sauce tartare und Sweet-Chili-Sauce

Polpo alla griglia
Grillierter Oktopus an Kartoffelcreme, mit knusprigem Speck und geschmorten Cherrytomaten

DESSERTS

Tiramisù im Glas **12.50 CHF**

Hausgemachtes Tiramisù im Glas mit Mascarponecreme, Savoiardi-Biskuits, Kaffee und Amaretto

Panna cotta **10.50 CHF**

Frische Panna cotta mit Waldbeeren

Tortino al Cioccolato Fondente **14.50 CHF**

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm

Trio Mignon **10.50 CHF**

Sfogliatella al limone, Babà al rum und Cannolo siciliano

Käseauswahl **17 CHF**

Vier Käsesorten mit Nüssen, Honig und Früchten

Glace in verschiedenen Sorten **3.90 CHF pro Kugel**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Walnuss, Erdbeere, Zitrone, Pflaume, Pistazie, Mango-Passionsfrucht und Kokos

Schlagrahm **1.50 CHF**

KINDERMENÜ

Kinder-Caprese-Salat	7.50 CHF
Grüner Salat für Kinder	5.50 CHF
Spaghetti / Penne – Bolognese	10.50 CHF
Spaghetti / Penne – Tomatensauce	7.50 CHF
Spaghetti / Penne – Butter	7.00 CHF
Spaghetti / Penne – Rahmsauce	7.50 CHF
Pommes frites	8.50 CHF
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50 CHF
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	13.50 CHF

GASTHAUS SONNE

GETRÄNKEKARTE • HITTNAU

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Hauskaffee Sonne **8.50**
Feiner Kaffee mit Amaretto oder Orangenlikör und cremiger Rahmhaube

Kaffee / Espresso	**4.50**
Doppio / Doppelter Espresso	**6.50**
Milchkaffee / Schale	**4.50**
Cappuccino	**5.20**
Latte Macchiato	**5.50**
Caffè Corretto (mit Grappa)	**7.50**
Kafi Luz / Kafi Schnaps	**6.50**
Sirocco Tee (verschiedene Sorten)	**4.80**
Punsch (Orange, Apfel, Rum)	**5.00**
mit Alkohol (+ 2.50 CHF) – 7.50	
Caotina Schokolade / Ovomaltine	**4.80**

BIER & APFELWEIN

Bier vom Zapfhahn

Sorte	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller Quöllfrisch	**3.80**	**4.80**	**6.80**

Flaschenbier & Most

Appenzeller Weizenbier (50 cl)	**6.80**
Ichnusa Non Filtrata (33 cl)	**5.50**
Appenzeller Brandlöscher (33 cl)	**5.50**
Quöllfrisch Alkoholfrei (33 cl)	**5.20**
Möhl Cider / Most klar (50 cl)	**6.00**
Möhl Cider / Most alkoholfrei (50 cl)	**6.00**

APÉRO & LONGDRINKS

Aperol Spritz **10.50**
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Hugo **10.50**
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda & Prosecco

Campari Soda	**8.50**
Campari Orange	**10.50**
Gin & Tonic	**10.50**
Gordon's oder Bombay Gin mit Schweppes Tonic	
Cynar Soda / Orange	**8.50**
Prosecco (1 dl)	**8.50**

Alkoholfreie Apéritifs

Crodino **5.50**
Italienischer Apéritif-Klassiker – spritzig, herb-süss & alkoholfrei mit Kräuter- & Zitrusnoten

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Offenausschank

Rivella Rot, Sinalco Cola, Orange, Elmer Citro, Fuse Tea Lemon, Möhl Apfelschorle

Sorte	2 dl	3 dl	5 dl
Süssgetränke	**3.20**	**4.20**	**5.80**
Elmer Mineral (mit/ohne)	**3.20**	**4.20**	**5.80**

In Glasflaschen

Rivella Blau (33 cl)	**5.00**
Coca-Cola Original (33 cl)	**5.00**
Coca-Cola Zero (33 cl)	**5.00**
Fuse Tea Black Ice Tea Lemon (33 cl)	**5.00**
Granini Premium 100% Fruchtsaft (20 cl)	**5.20**
Schweppes Tonic Water (20 cl)	**5.00**

GASTHAUS SONNE

GETRÄNKEKARTE • HITTNAU

OFFENE WEINE

Weissweine

Sorte	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Pinot Grigio	**6.50**	**13.00**	**19.50**	**32.50**
Cuvée Blanc	**5.50**	**11.00**	**16.50**	**27.50**
Federweiss (Blanc de Noirs)	**7.50**	**15.00**	**22.50**	**37.50**
Amabile	**5.50**	**11.00**	**16.50**	**27.50**

Rotweine

Sorte	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Valpolicella	**5.50**	**11.00**	**16.50**	**27.50**
Pinot Noir (Stäfner)	**5.00**	**10.00**	**15.00**	**25.00**

LIKÖRE & SPEZIALITÄTEN

Sorte	2 cl	4 cl
Grand Marnier (Orangenlikör)	**8.50**	**10.50**
Limoncello (Zitronenlikör)	**7.00**	**9.00**
Amaretto Disaronno (Mandellikör)	**5.00**	**8.00**
Vieille Prune (Zwetschgenschnaps)	**8.50**	**10.50**

SPIRITUOSEN & DIGESTIFS (4 CL)

Jack Daniel's No. 7	**9.50**
Jameson Irish Whiskey	**9.00**
Ballantine's Blended Scotch	**9.00**
Havana Club Rum	**9.00**
Bacardi Superior (Carta Blanca)	**7.50**
Absolut Vodka	**9.00**
Belvedere Vodka Premium	**11.50**
Gordon's London Dry Gin	**10.50**
Bombay Sapphire Gin	**10.50**
Amaro Ramazzotti (ital. Kräuterlikör)	**7.50**
Appenzeller Alpenbitter (Kräuterlikör)	**7.50**
Cynar (Artischockenlikör)	**8.00**
Pernod (Anis-Apéritif)	**7.50**
Tio Pepe (Sherry/Fino)	**9.00**

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS SONNE

«Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt, gemütliche Stunden und genussvolle Momente!»

HERKUNFTSDEKLARATION

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Egli	Estland
Crevetten	Vietnam
Oktopus	Spanien
Rauchlachs	Norwegen

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte