

En wunderschöne guete Tag und herzlich willkommen!

Vorab bedanken wir uns für Ihr Interesse am Landhaus Sonne in Dürnten und hoffen natürlich, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen werden.

Die folgenden Seiten werden Ihnen einen ersten Überblick verschaffen, über verschiedene Möglichkeiten von Köstlichkeiten, die unsere Küche verlassen könnten.

Die Vorschläge erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Selbstverständlich können wir auch Saucen, Beilagen etc. auswechseln. Sollten Sie nachstehend Ihr Wunschmenu nicht finden, zögern Sie nicht uns anzurufen. Wir werden gemeinsam einen perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmten Anlass erarbeiten. Die nachfolgenden Preise der einzelnen Gerichte beziehen sich auf ein 3-Gang Menu. Bei 4 oder 5 Gängen erfolgt aufgrund der Portionengrösse bei den jeweiligen Gängen eine Korrektur nach unten. **Sollten Sie verschiedene Menus am selben Anlass wünschen, verlangen Sie bitte unser à la Carte-Angebot.**

Wir legen viel Wert auf die saisongerechte Auswahl sowie eine optimal Frische unserer Produkte. So dass sich je nach Jahreszeit, Wetter und Temperaturen gewisse Änderungen ergeben können. Hier noch einige Punkte, die Sie bei der Planung Ihrer Festivität beachten sollten:

Reservation:

- Provisorische Reservationen werden während 14 Tage aufrechterhalten.
- Für definitive Buchungen, welche später als 7 Tage vor dem Anlass annulliert werden, berechnen wir einen Unkostenbeitrag von sFr. 300.00.

Menubesprechung:

- Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Rechnung:

- Die Rechnung wird Ihnen jeweils unmittelbar nach dem Anlass per Post zugestellt. Auf eine Anzahlung verzichten wir.

Nun liebe Gäste, greifen Sie zum Hörer, wählen Sie unsere Nummer und reservieren Sie Ihren Termin für Ihre persönliche Menubesprechung.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns in der Sonne begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Ihre Gastgeber Antonietta und Christian Leschhorn mit Team

Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit knusprigen Knobli-Croutons und marinierten Mozzarella-Perlen mit Hausdressing	CHF.	10.50
Knackige Blattsalate mit sautierten Saisonpilzen und knusprigen Parmesanchips, reduzierter Aceto Balsamico		saisonal
Knackige Blattsalate mit Dressing nach Wahl (Balsamico-, French- oder Gorgonzoladressing)	CHF	8.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	CHF	9.50
Knackiges Nüsslisalat-Bouquet mit Ei – nach Saison		saisonal
Knackiges Nüsslisalat-Bouquet mit Rauchlachsstreifen		saisonal
Spinatsalat an Limetten-Olivenöldressing mit einem Tomatencrostino	CHF	10.50
Antipastiteller mit Zucchetti, Auberginen, getrockneten Tomaten, gebrochenem Parmesan, Coppa und Oliven	CHF	18.50
Knackiger Eisbergsalat mit gebratenen Speckstreifen und knusprigen Croutons an sämigem Parmesan-Dressing	CHF	11.50
Bresaola mariniert mit Steinpilzöl, Rucola und frischem Thymian	CHF	17.50
Hausgebeizter Graved – Lachs mit Blattsalaten an einem Honig-Senfdressing	CHF	17.50
Herrlicher Thunfisch kurz gebraten auf einem Fenchel-weisser-Chicorree Salat an Zitrusdressing	CHF	18.50
Rougetfilet im Zitronenöl gebraten auf bunten, lauwarmen marinierten Sprossen	CHF	19.50
Knackiges Salatbouquet mit rosa gebratenem Taubenbrüstchen an feinen Kräutern und Aceto Balsamico	CHF	17.50
Hausgemachte Kaninchenterrine an Sauce Cumberland mit Blattsalat-Bouquet	CHF	14.50

Suppen

Feine Tomatencremesuppe mit Gin, Crème Fraîche und Basilikum	CHF	9.50
Champignoncremesuppe mit feinstem Trüffelöl		
Broccolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	11.50
Provenzalische Gemüsecremesuppe mit feinem Ratatouille	CHF	10.50
Pikante Curry-Mandelcremesuppe mit caramelisierten Apfelstückli	CHF	10.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Steirischem Kernöl	CHF	9.50
Bouillon mit Flädli	CHF	7.50
Beaftea mit Glasnudeln, Pack Choi und frittierten Sprossen	CHF	13.50
Doppelte Kraftbrühe mit Entenlebercrepes und Portwein verfeinert	CHF	14.50
Gazpacho Andaluz – kaltes Gemüsepuree mit Knoblauch und Olivenöl	CHF	9.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppen.

Warme Vorspeisen und Fischgerichte

Herrliche Ricotta-Parmesan Ravioli mit Salbeibutter und –müsli	CHF	15.50
Feine Zitronenravioli an erfrischender Sprossen-Vinaigrette	CHF	15.50
Würzige Rohschinkenravioli mit Streifen vom Serrano Schinken	CHF	15.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rucola, Oregano, Thymian und Rosmarin an Olivenöl mit gehobeltem Pecorino	CHF	15.50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Gebratene Seeteufelmedaillons an Safransauce mit geschmortem Lattich, Kräuterkartöffelchen	CHF 19.50	36.50
Pochierter Schottischer Wildlachs gefüllt mit Blattspinat auf Safransauce mit marinierten Randenspiralen und Kartoffel-Gnocchis	CHF 17.50	34.50
Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Schaum mit reduziertem Aceto Balsamico, Mohnsamenreis und glasierte Cherrytomaten	CHF 19.50	36.50
Zarte Eglifilets von Fritz Hulliger gebraten auf Zitronenrisotto mit Zucchettistroh	CHF 19.50	36.50
Tintenfischrisotto mit Pulpo, Sepia und frittierten frischen Kräutern an Zitronenöl	CHF 17.50	

Selbstverständlich können die Fische auch ausgetauscht oder andere Fische verwendet werden.

Fragen Sie nach unseren saisonalen Gerichten.

Fleischgerichte

Ganze Fleischstücke:

Brasato Nebbiolo

Saftiger Rindschmorbraten an kräftigem Nebbiolo Jus,
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse CHF 31.50

Rindshohrücken vom Swiss Prim am Stück im Smoky-Fun
gebarbecuet auf Kräuterjus, hausgemachte Kartoffel-Gnocchis
und Saisongemüse CHF 39.50

Saftiges, rosa gebratenes Kalbs Rib Eye an kräftigem Rosmarinjus,
feine Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse CHF 41.50

Saftiger Kalbsschulterbraten an Champignonrahmsauce,
hausgemachter Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse CHF 28.50

Am Stück gegartes Rinds- und Kalbsfilet auf Merlotjus und
Sauce Béarnaise, feine Tagliatelle und Saisongemüse CHF 48.50

Kalbshaxe am Stück glasiert an Veltlinersauce
Bramata Polenta und Peperonata CHF 31.50

A la Minute Gerichte:

Feines Rindsstroganoff mit Peperoni und Salzgurkenstreifen,
hausgemachte Spätzli und Saisongemüse CHF 33.50

Saftiges Schweinssteak an Calvadosrahmsauce,
dampfender Kartoffelgratin und Saisongemüse CHF 29.50

Zarte Medaillons vom Straussenfilet an Mango-Rosa Pfeffersauce,
Weissweinsrisotto und Saisongemüse CHF 36.50

Gebratene Maispouardenbrust mit Rosmarin
auf Wirzgemüse mit neuen Kartoffeln CHF 31.50

Schweizer Kaninchenfilet auf Orangen-Couscous
Überbackene Tomaten CHF 33.50

Schweizer Lammencote auf deftigem Knoblauchjus
Hausgemachte Kartoffelkroketten und Saisongemüse CHF 41.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Gerichten.

Desserts

Erfrischendes Mangomousse mit frischen Früchten auf roter Früchtesauce	CHF	12.50
Leue Panna Cotta auf Kiwisalat mit Früchtesauce	CHF	12.50
Hausgemachte Brownies mit Bananenglace	CHF	9.50
Luftiges Quarkmousse mit Früchtesauce und Krokantblättern	CHF	13.50
Marmoriertes Schoggimousse mit feinem Moscatosirup	CHF	12.50
Zartschmelzendes Tobleroneparfait auf Rum-Vanillecreme	CHF	10.50
Dessertteller Leue – Variation unserer hausgemachten Desserts nach Saison und Angebot	CHF	14.50
Baby-Ananasschiffchen mit Maraschino-Sabayon und hausgemachtem Yoghurtglace	CHF	12.50
Gratiniertes Limettenparfait auf Passionsfruchtsauce	CHF	12.50
Bayrische Creme auf saisonaler Früchtesauce	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	CHF	9.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts.