

Apéro - Bankette - Anlässe



Gasthaus zur Sonne

HOTEL • RESTAURANT • BOUTIQUE

St. Gallerstrasse 22 / 9200 Gossau
info@sonnegossau.ch
+41 71 521 50 50

Aktuelle Vorschläge ab September 2025

Geschätzte Gäste

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs/Apéros für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen Möglichkeiten für Ihre persönliche Feier oder Ihren Geschäftsanlass zeigen dürfen.

Das Gasthaus zur Sonne und seine Stuben

Wir haben verschiedene Räumlichkeiten – je nach Gruppengrösse oder Anlass eignet sich eine Stube besser. In der Gossauer Stube decken wir mit weisser Tischwäsche auf und haben Platz für etwa 45 – 50 Personen. Die gemütliche Gast Stube bietet Platz für etwa 36 Personen. Im 1. Stock finden Sie die Fürstenlandstube mit rund 26 Plätzen. Die Sonnen Stube und die Kafi Stube mit etwa 36 Plätzen sind ideal für Anlässe in kleinem, aber gemütlichen Rahmen.

Hotel

Ideal zum Übernachten, nach einem gemütlichen Abend in der Sonne, wenn Sie geschäftlich unterwegs sind, einen Sportanlass oder Event besuchen oder die Umgebung erkunden wollen. Self Check in / out möglich.

Am Morgen steht Ihnen unsere Frühstücksbar mit Kaffee/Tee, frischen Brötchen und Müesli/Joghurt und Früchten zur Verfügung. Bedienen Sie sich nach Herzenslust

Wir freuen uns, Sie im Gasthaus zur Sonne zu bedienen und verwöhnen!

Ihre Gastgeber

Brigitte & Daniel Schneider

Bankettkarte

Da wir die Speisen frisch für Sie zubereiten und wir die Lebensmittel für Sie einkaufen müssen, ist es zwingend, dass wir Ihre Wünsche **bis eine Woche vor dem Anlass** kennen. Weil wir für Sie einkaufen und kochen, müssen wir Ihnen die bestellte Menge an Essen - auch bei nicht erscheinen einzelner Gäste - verrechnen.

Apero Häppchen

	CHF
Lachs und Tatar Brötli (1/2 Toastbrot)	3.80
Sauerteigbrot mit Tomatentatar	2.80
Suppenhot (Saisonal)	2.80
Käsefladen	2.50
Hausgemachtes Früchtebrot mit Käse	5.30
Focaccia mit Dips (Aubergine/Romesco/Frischkäse)	3.50
Grissini (pro Glas 5 Stck.)	6.-
Dörripflaumen in Speckmantel	2.80
Hausgemachte Brotchips mit Dips (pro Schale)	2.50
Marinierte Oliven (Schale etwa 8-10 Stck.)	7.50
Parmesan Stücke (Schale etwa 8-10 Stck.)	9.50
Belegtes Meterbrot Landrauchschorlen oder Lachs (pro Meter 25 Stck.)	85.-
Belegtes Meterbrot Tomaten-Mozzarella / oder Ei (pro Meter 25 Stck.)	78.-

Bankettkarte ab 10 Personen

Menüvorschläge für Sie zusammengestellt... Selbstverständlich passen wir die Vorschläge gerne nach Ihren Wünschen an

3-Gang Traditionell

Traditionell 1

Suppe oder Salat

Ribelmais-Poulardenbrust mit Saisongemüse und Kartoffelstock

Schoggi Mousse

Traditionell 2

Suppe oder Salat

Backhendl mit Kartoffelsalat

Saisonales Tiramisu

Traditionell 3

Suppe oder Salat

Spinatknödel an Käsesauce mit Pinienkernen und Schmelztomaten

Cheesecake mit Ahornsirup und marinierte Beeren

Traditionell 4

Suppe oder Salat

Schweinesteak an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse

Schoggi Mousse

Die Preise ergeben sich aus den einzelnen Gerichten in der Karte

4-Gang klassisch

Klassisch 1

Salat

Rieslingschaumsuppe mit Gemüsebrunoise und Kräutern

Kalbshackbraten an Thymianjus mit Kartoffelstock und Gemüse

Sonne Cremeschnitte

Klassisch 2

Zucchetti-Frischkäse Roulade mit Gartensalat

Spinatcremesuppe mit konfiniertem Eigelb

Gebratene Saibling Filet mit Erbsenrisotto und sautiertem Wuppenauer Biopilzen

Lauwarme Schokoladenbrownie mit Saison Früchte und Sorbet

Klassisch 3

Appenzeller Ziegenfrischkäsemousse mit Apfel, Honig und Rosmarin-Asche

Saisonale Suppe

Schweinsfilet im Speckmantel an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Gemüse

Saisonaalem Tiramisu

Klassisch 4

Gebeizte CH-Lachs mit karamellisiertem Chicorée und Buttermilch

Apfel-Selleriecremesuppe mit Nüssen

Tagliata vom Schweizer Weiderind mit Bratkartoffeln, geröstete Broccoli und Shiitake Chutney

Sonne Cremeschnitte

Die Preise ergeben sich aus den einzelnen Gerichten in der Karte

Vorspeisen

Bunter Saisonsalat an Sonnendressing	12.-
Gebeizter Swiss-Lachs mit karamellisiertem Chicorée und Buttermilch	24.50
Randen Tatar mit Vacherin Creme, Blutorangen und geröstete Kernen	15.-
Burrata mit Karottensalat und Pistazien	15.50
Zucchetti-Frischkäse Roulade mit Gartensalat	14.50
Appenzeller Ziegenkäsemousse mit Apfel, Honig und Rosmarin-Asche	17.-
Kalbsterrine mit eingelegtem Gemüse und Schüttelbrot	23.-

Suppen

Riesling-Schaumsuppe mit Gemüse Brunoise und Kräutern	11.50
Apfel-Sellerie Cremesuppe mit Baumnuss	12.-
Spinatcrèmesuppe mit Konfiteigelb	12.50
Hausgemachte Rindsconsommé	14.50
Verschiedene Saisonale Suppen wie zum Beispiel Kürbis oder Spargeln	Marktpreise

Zwischengang

Gebratene Zanderfilet, Sauerkraut, Salzkartoffel	22.50
Lachswürfel auf Zitrus-Risotto	21.50
Gebratenes Saiblingsfilet mit Erbsenrisotto	19.50
Hausgemachte Ravioli (z.B. gefüllt mit Plizen, Ente, Auberginen) Sauce ja nach Füllung	16.50
Weisswein-Risotto (oder saisonal zubereitet z.B. Kürbis, Spargel, Pilz...)	14.50
Hausgemachte Fettuccine / Tagliatelle	13.50

Hauptgänge

Fisch

Kabeljaufilet aus dem Ofen mit zweierlei Petersilienwurzel, Kräutersalat und Karottenjus	39.-
Gebratene Zanderfilet mit Spinat, Salzkartoffeln und Lindenblütensauce	42.-
Lachsfilet mit Fenchel, Zucchetti, Ebly und Orangen, beurre-blanc	39.-
Gebratene Saiblingsfilet mit Erbsenrisotto und sautierte Pilze aus Wuppenau	39.-

Fleisch

Schweinsfilet in Speckmantel an Thymianjus mit Kartoffelgratin oder Pommes Frites	39.-
Schweinssteak an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln oder Spätzle	38.-
Kalbshackbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Rübli	35.-
Ossobuco Milanese mit Weissweinrisotto und Gremolata	39.-
Kalbschulterbraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	42.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Tagliatelle oder Linguine	38.-

Rinds-Tagliata mit gerösteten Broccoli, Bratkartoffeln und Shiitake Chutney	46.-
Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln und Crème Frâiche	39.-
Geschmorte Rindskopfbacke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	37.-
Festbraten am Stück gegart (Schwein / Kalb oder Rind), Kartoffelgratin, Gemüse	variiert je nach Fleischart

Geflügel

Ribelmais-Poulardenbrust mit Saisongemüse, Thymianjus, Kräuter Reis	38.50
Backhändel mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	32.50

Vegetarisch

Spinatknödeln an Käsesauce mit Pinienkernen und Schmelztomaten	34.50
BBQ-Blumenkohlsteak mit Perlbohnencreme und Chimichurri (vegan)	32.50

Nachservice

Nachservice komplett, (Fleisch, Gemüse und Beilage), pro Nachservice-Portion	1/3 vom Menüpreis
Nur Beilgen Nachservice Stärkebeilage & Gemüse (ohne Fleisch) pro Nachservice-Portion	8.50 CHF

Dessert

Lauwarme Schokoladenbrownie mit Saison Früchte und Sorbet	12.50
Saisonal Tiramisu	12.-
Schoggimousse mit geeisten Himbeeren, Granola	11.50
Karamellierte Apfelkuchen mit hausgemachte Vanilleglace	12.-
Cheesecake mit Ahornsirup und frische Beeren	14.50
Sonnen-Crémeschnitte	15.-
Vermicelle mit Holunderbeerenkompott und Beiser (saisonal)	12.50
Diverse Glaces und Sorbets, pro Kugel	4.-
mit Rahm zusätzlich	1.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Leistung

Für Anlässe ist unsere Bankettkarte massgebend. Die „JS Erlebnis Gastronomie & Geschenk GmbH“ verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir Wert auf eine einwandfreie Qualität, saisonale und regionale Produkte und dementsprechende Präsentation des Angebotes. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation des Anlasses.

Angebot, Offerte und Bestätigung

Unsere Angebotskarten werden periodisch angepasst und auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt. Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Unsere Karten sind öffentlich zugänglich (Homepage). Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreiten wir eine individuelle, abgestimmte und detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für uns in irgendeiner Form verbindlich. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung der Offerte per E-Mail, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

Gästeanzahl

Die Personenanzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Annullierung

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% vom Menüumsatz; 7 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% vom Menüumsatz; Am Vortag und selben Tag des Anlasses 100% vom Menüumsatz.

Allergien

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Die „JS Erlebnis Gastronomie & Geschenk GmbH« lehnt jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

Herkunftsdeklaration

Damit Ihnen unser frische und moderne Jahreszeitenküche noch besser schmeckt...

- werden unsere feinen Kreationen, wenn immer möglich, mit saisonalen Produkten aus der Region zubereitet
- bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung
- achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Fleisch / Fisch und Geflügel Deklaration entnehmen Sie bitte der «a la carte» Karte

Mitbringen von Wein & Speisen

Wir bitten Sie keine Getränke oder Speisen in die «Sonne» mitzubringen. Ausnahmen bestehen, nach vorgängiger Absprache beim Wein oder bei der Torten. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 35 CHF pro 75 cl Flasche. Bei Torten verrechnen wir eine Gedeck- & Service-Pauschale von CHF 3 pro Person. Mitgebrachte Spirituosen werden nur nach vorheriger Absprache ausgeschrieben. Wir behalten uns eine Gedeck- & Service-Pauschale von CHF 4 pro Person pro übliche Ausschankmenge vor (z.B. Grappa 2 cl; Whiskey 4cl).

Verlängerung

Die Öffnungszeiten in der Sonne sind bis 23:30 Uhr. Selbstverständlich dürfen Sie mit Ihren Gästen auch länger feiern. Ab 23:30 Uhr müssen wir bei der Gossau eine kostenpflichtige „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. Daher stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 100 pro halbe Stunde in Rechnung. Die „Verlängerung“ für Ihren Anlass muss vorgängig mit uns abgesprochen werden. Die vereinbarte Verlängerung bedeutet, dass Sie mit Ihren Gästen die «Sonne» bis zum vereinbarten Verlängerungsende verlassen müssen. 45 Minuten vor Ablauf der vereinbarten „Verlängerung“, erlauben wir uns, die „letzte Runde“ bei den Gästen abzufragen.

Beschädigungen / Vandalismus

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Die «JS Erlebnis - Gastronomie & Geschenke GmbH» behält sich vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen

Preise / Bezahlung

Alle unsere Beträge sind in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben. Da wir unsere Angebote den Marktsituationen laufend anpassen sind Preisänderungen möglich. Grundsätzlich fällt der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Leistungserbringung an. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten). Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine Teil-Vorauszahlung vor. Der Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten.

Bei Rechnungsstellung ist es zwingend, dass Sie Ihre bezogenen Dienstleistungen/Waren vor Ort, mit Angabe der Rechnungsadresse, unterschreiben. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen. Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto der „JS Erlebnis Gastronomie & Geschenk GmbH“ verbucht, erlauben wir uns, Ihnen eine schriftliche Zahlungserinnerung per Mail oder Post zu zustellen. Wird dieser Zahlungserinnerung keine Folge geleistet erfolgt der Mahnprozess: 1. Mahnung mit einer Bearbeitungsgebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird automatisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

Kreditkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: TWINT, Maestro, Visa, Mastercard, Postcard

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Gossau SG

August 2025 Die Geschäftsleitung