

Vorspeisen & Zwischengerichte

Gebeizter Swiss Alpine Lachs <i>Salatherz, Buchweizen, Miso-Mayo, Kombucha</i>	24,50
Erbsen Panna Cotta (vegan) <i>Weizengras, Fenchel, Oliven, Zitrusfrüchte</i>	16,50
Handgeschnittenes CH-Rindstatar <i>Eigelb, Kräuter, Focaccia</i>	26,- / 39,-
Frühlings-Salat <i>Bunt gemischt oder grün, Hausdressing, Croûtons, Nüsse und Kernen</i>	13,50
Spinat-Crèmesuppe <i>Bärlauchöl, Eigelb, Croûtons</i>	14,50
Suppen Empfehlung	13,50

Hauptspeisen Fleisch & Geflügel

Zweierlei Alpsteinlamm 46,-
Gelberbsen, Speck-Bohnen, Rosmarinkartoffeln

Flat Iron Steak 44,-
Kartoffelschnitte, Frühlingsgemüse, Portwein Jus

Brasato al Barolo 52,-
Bramata Polenta, Gemüse, Chimichuri

Backhendl 36,-
Kartoffeln, Petersilie, Preiselbeeren

Kalbshackbraten 38,-
*Kartoffelstock, Rüepli, Thymian
nach alter Tradition im Schweinsnetz gebraten!*

Beilagen:

Pommes frites 7,50
Sonne Gewürz-Salz Mischung

Hauptspeisen Vegi & Fisch

Geräucherter Wuppenauer Edelpilz (vegan) <i>Weisse Perlbohnen, Schwarzwurzel, Gremolata</i>	34,50
BBQ-Aubergine (vegan) <i>Miso, Cashew, Granatapfel, Kräutersalat, Bulgur</i>	36,-
Hausgemachte Tagliatelle <i>Broccoli, Heumilchkäse Käserei Germann, Brunnenkresse, Kapija, Erdnuss</i>	17,50 / 29,-
Chicoreegratin mit Kräuterfisch-Filet <i>Bündner Rohschinken, Buttermilch</i>	38,-
Fisch Empfehlung <i>Je nach Angebot und Fang, Ihr Service informiert Sie gerne</i>	43,-

Dessert & Käse

Buchweizen Waffel 15,50
*gefüllt mit Schokolade & Tonkabohne, dazu
Rhabarber Sorbet*

Rüebli Kuchlein 14,50
*Vanille-Creme, Honig-Kamille Glace mit Blüten-
Pollen*

Käse Erlebnis Kündig
Früchtebrot, Feigensenf
mit 3 Sorten Käse 16,-
mit 5 Sorten Käse 22,50

Affogato mit Vanille Glace 9,-

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune 13,50
Tonkabohnen Crumble, eingelegte Zwetschgen

Duett Sorbet / Glace 11,50
Tonkabohnen Streusel, frische Früchte, Fruchtgel

Hausgemachte Glace: *Hausgemachte Sorbet:*
- Doppelschoggi - Mango-Chili
- Vanille - Kokos-Litchi
- Sauerrahm - Kiwi-Peterli

Die Sonnen Küche

Wir legen grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Haltung. Wenn immer möglich verwenden wir saisonale Produkte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz.

Fleisch:

Schwein / Kalb / Rind / Kuh	Schweiz
Alpstein Lamm	Schweiz/Appenzell oder Irland
Kräuterfisch	Schweiz/Kradolf TG
Fisch & Meeresfrüchte	Schweiz/Pazifik/Atlantik
Chicken Nuggets	Schweiz/Mörschwil
Brot	Hausgemacht/Schweiz
Geflügel	Schweiz
Pilze	Schweiz/Wuppenau TG

Vegane Gerichte

Diese Gerichte sind ohne tierische Produkte zubereitet

Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie unseren Service auf welche Lebensmittel Sie allergisch reagieren. Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.

Unsere Hauptlieferanten

Pasta

Hausgemacht in der Sonne durch unser Küchenteam

Glace / Sorbet

Hausgemacht in der Sonne durch unser Küchenteam

Metzgerei

Grüblerei / Ochsen Metzg, beide Gossau

Geflügel und Fisch

Zellweger AG, Altenrhein

Spezialitäten

Hugo Dubno AG, Hendschiken (Lenzburg AG)

Käse Spezialitäten

Käse Kündig, Rorschach

Gemüse

Braun AG, Wil

Pilze

Pilzfarm.ch, Wuppenau

Bäckerei

Koller AG, Gossau