

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE		10·50
<i>fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot</i>		
KÜRBISCREMESUPPE		12·50
<i>garniert mit frittierten Herbst-Kroketten mit Kürbis, Spinat, Pilze und Pinienkerne</i>		
NÜSSLISALAT AN GRANATAPFEL-DRESSING		12·50
<i>dazu Feigen, Kerne, Tomaten und Croutons</i>		
LAUWARMER SPINATSALAT		14·50
<i>mit Speck, Zwiebeln, Pilzen, Ei & feiner Most-Speck Vinaigrette</i>		
SOFT-SHELL CRAB IM TEMPURATEIG		19·50
<i>serviert mit Wakamesalat und pikanter Mango-Aioli</i>		
GEBRATENE WACHTELBRUST MIT WACHTELEI		17·50
<i>auf Kürbisrisotto und Verjus-Sauce</i>		
SAISONALER BLATTSALAT		9·50
<i>an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)</i>		
BUNT GEMISCHTER SALAT		11·50
<i>Blattsalat, Gurken, Tomaten, Renden, Rüeblü & Mais an hausgemachtem Dressing</i>		
BEEFSTEAK TATAR	<i>klein</i>	22·50
<i>ausgarniert mit Toast & Butter (mild, mittel oder scharf)</i>	<i>gross</i>	37·50
VILLA SUNNESCHY'S TRÜFFELRAVIOLI	<i>klein</i>	19·90
<i>mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum</i>	<i>gross</i>	37·50
HAUSGEMACHTE WILD MEZZALUNE	<i>klein</i>	17·50
<i>geschwenkt in Salbeibutter dazu Rahm-Speck-Sauerkraut</i>	<i>gross</i>	34·50
FLAMMKUCHEN		
<i>mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Zwiebeln</i>		16·50
<i>mit Speck und Zwiebeln</i>		16·50
<i>mit Rauchlachs, Kapern & Zwiebeln</i>		17·50

HAUPTGÄNGE

VEGANES KÜRBIS-TOPINAMBUR RAGOUT IM BRICKTEIG KÖRBCHEN <i>auf Pilzrisotto und Federkohl</i>	32.50
HAUSGEMACHTER 100%-RINDSHAMBURGER (230 GR.) <i>mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat</i>	37.50
SCHWEINS STEAK MIT HASELNUSSKRUSTE <i>serviert mit Wurzelgemüse-Püree und Whisky-Jus</i>	34.50
WILD OHNE WILD <i>hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & glasierte Marroni's an Preiselbeerenjus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & glasierte Marroni's an Pilzrahmsauce</i>	30.50
SCHWEIZER FISCH MIT SAFRAN-KARTOFFELN <i>dazu sautierter Federkohl und Riesling-Weissweinsauce</i>	41.50
REH SCHNITZEL MIT PREISELBEERENJUS <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni's</i>	44.50
HAUSGEMACHTE EGLIFILETS IM BIERTEIG <i>mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartarsauce</i>	41.50
CHATEAU BRIAND (RINDSFILET AM STÜCK) AB 2 PERSONEN 1. Service: Polenta Frites und Grillgemüse 2. Service: Tagliarinpasta mit Trüffel und Marktgemüse <i>Passend dazu Kräuterbutter und Rotweinjus</i>	pro Person 60.00
TAGESFISCH <i>unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</i>	ca. 39.50
TAGES-HIT <i>Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service</i>	ca. 41.50
WILD-HIT <i>Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service</i>	ca. 40.50

ZWISCHENDURCH KARTE

<i>Gemischte Oliven-Schale</i>		5-50
<i>Schinken-Käse Toast mit Barbecue-Sauce</i>		10-50
<i>Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)</i>		9-50
<i>Bunt gemischter Salat an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)</i>		11-50
<i>Salatteller mit Ei an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)</i>		15-50
<i>Beefsteak Tatar</i>	<i>klein</i>	22-50
<i>ausgarniert mit Toast und Butter (mild, mittel oder scharf)</i>	<i>gross</i>	37-50
<i>Antipasti Teller mit gefüllten Paprikas, Tomaten, Oliven, Rohschinken, Parmesan, Rucola & Grissinis</i>		19-50
<i>Hausgemachte Eglifilets im Bierteig mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartarsauce</i>		41-50
<i>Villa Sunneschy's hausgemachte Trüffelravioli mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum</i>	<i>klein</i>	19-90
	<i>gross</i>	37-50
<i>Hausgemachter 100%-Rindshamburger (230 Gr.) mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat</i>		37-50
<i>Flammkuchen mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Zwiebeln</i>		16-50
<i>Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln</i>		16-50
<i>Flammkuchen mit Rauchlachs, Kapern und Zwiebeln</i>		17-50

FÜR DIE KLEINEN GROSSEN GÄSTE

<i>Portion Pommes Frites</i>		8-00
<i>Premium Chicken-Nuggets (4 Stück) mit Pommes Frites</i>		12-50
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>		9-50
<i>Paniertes Schweinschnitzel mit Pasta oder Pommes Frites</i>		16-50
<i>Kinder Burger mit Pommes Frites und Coleslaw</i>		18-50
<i>Wienerli mit Brot, Ketchup und/oder Senf</i>		6-50

DESSERTS

<i>Diverse hausgemachte Kuchen nach Angebot (Informationen erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal)</i>	<i>ab</i>	6-00
<i>Vermicelles mit ...</i>		
<i>... Meringue und Schlagrahm</i>		9-00
<i>... Coupe Nesselrode (mit Vanille Glace)</i>		12-50
<i>Halb gefrorener Nutella-Cheesecake garniert mit Früchten</i>		9-50
<i>Tages - Parfait (unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft)</i>		10-50
<i>Schoggimousse mit frischen Früchten</i>		11-50
<i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i>		11-50
<i>Sauerrahm Crème Brûlée mit saisonalen Früchten</i>		11-50
<i>Lauwarmes Schoggiküchlein mit marinierten Beeren (eifach für de Gluscht)</i>		5-00
<i>Dessert Variation (3-4 verschiedene Köstlichkeiten)</i>		16-50