

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE <i>fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot</i>		9.50
KÜRBISCREMESUPPE <i>garniert mit Sauerrahm und gerösteten Randen</i>		12.50
NÜSSLISALAT AN FRANZÖSISCHEM DRESSING <i>dazu Speck, Ei und Kernen</i>		12.50
LAUWARMER SPINATSALAT <i>mit Speck, Zwiebeln, Pilzen, Ei & feiner Most-Speck Vinaigrette</i>		14.50
SAISONALER BLATTSALAT <i>an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)</i>		9.50
BUNT GEMISCHTER SALAT <i>Blattsalat, Gurken, Tomaten, Randen, Rüeblü & Mais an hausgemachtem Dressing</i>		11.50
JAKOBSMUSCHELN AUF PASTINAKEN <i>dazu Gemüsesalsa und Thai Spargeln</i>		19.50
BEEFSTEAK TATAR <i>ausgarniert mit Toast & Butter (mild, mittel oder scharf)</i>	<i>klein</i> <i>gross</i>	21.80 36.00
VILLA SUNNESCHY'S TRÜFFELRAVIOLI <i>mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum</i>	<i>klein</i> <i>gross</i>	19.90 36.50
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

SÄMIGER RHEINTALER RIBELMAIS-BRAMATAPOLENTA <i>mit Ratatouille und gebratener Tofu</i>		31-50
WILD OHNE WILD <i>hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & glasierte Marroni's an Preiselbeerenjus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & glasierte Marroni's (Vegi: ohne Jus)</i>		30-50
HAUSGEMACHTER 100%-RINDSHAMBURGER (230 GR.) <i>mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat</i>		35-90
PFEFFERSTEAK AN PFEFFERRAHMSAUCE <i>serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse</i>		44-50
REH ENTRECOTE MIT PREISELBEERENJUS <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni's</i>		41-50
SCHWEIZER FISCH MIT ROTEM VENEREREIS <i>dazu Pistaziensauce, Gojibeeren und Thai Spargeln</i>		39-50
HAUSGEMACHTE EGLIFILETS IM BIERTEIG <i>mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartarsauce</i>		39-90
KALBS-CORDONBLEU MIT BERGKÄSE (CA. 300 GR.) <i>dazu Pommes Frites & gemischtes Gemüse</i>		43-50
CHATEAU BRIAND (RINDSFILET AM STÜCK) AB 2 PERSONEN <i>1. Service: Pommes Duchesse und Ratatouille 2. Service: Pommes Frites und saisonales Gemüse Passend dazu Kräuterbutter und Rotweinjus</i>	pro Person	58-00
TAGESFISCH <i>unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</i>	ca.	38-50
TAGES-HIT <i>Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service</i>	ca.	39-50
WILD-HIT <i>Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service</i>	ca.	39-50

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>	21-80
<i>ausgarniert mit Toast und Butter (mild, mittel oder scharf)</i>	<i>gross</i>	36-00
<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>		39-90
<i>Villa Sunneschy's hausgemachte Trüffelravioli mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum</i>	<i>klein</i>	19-90
	<i>gross</i>	36-50
<i>Hausgemachter 100%-Rindshamburger (230 Gr.) mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat</i>		35-90
<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 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>Crème Brûlée mit frischen 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