



## Dessert und Käse

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht

Schwarzwaldbrettle mit warmer Schokolade, Zibärtlesorbet und Espresso € 9.50

Dreierlei von der Quitte mit Quittenauflauf, Quittenmousse mit Süßorangenschau  
und Quittenkompott dazu Zweigdatteln-Karamell-Rahmeis € 15

Boskopapfel mit Schokolade und Florentiner-Mandelkruste gebacken  
Vanille-Mascarpone Sauce, dazu Orangen-Sanddornsorbet 13.50 €

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Maronenkrapfen  
dazu schwarze Johannisbeeren und Gianduia-Eistrüffel 14 €

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.80 €  
Zibärtlesorbet je Kugel 4.70 €

Bio-Käseteller mit Olivenkonfitüre 13 € klein / 17 € groß

### Warum so viel Bio-Produkte ?

Wir gehen voran um unseren Gästen das Beste zu bieten.

Insbesondere dem Koch darf es nicht egal sein, wie und wo unsere Lebensmittel produziert werden.

Eine gute Küche fängt mit hochwertigen naturbelassenen Zutaten an. Nachhaltigkeit, kontrollierte Qualität; Tierschutz und der Mehrwert der Produkte sind uns wichtig und davon sind wir überzeugt.

### *Sonnen-Catering-Außer Haus*

*Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Qualität*

Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten zum Nachhause mitnehmen

Unser leckeres Hausbrot „Hotel-Sonne-St.Peter“ 1000gr mit Sauerteig, Roggenmehl  
Landbier, frische Hefe, Kerne, Gewürze und Soyasauce 1 Brot 6.80 €

**Neu:** Dinkelvollkornbrot mit Schwarzwaldmiso 700gr auf Anfrage 1 Brot 5.80 €

Hausgemachte Rehmaultaschen 4 Stück tiefgefroren im Vakuumiert 7.00 €

Alle Zutaten für unsere Brote sind in Bio-Qualität, die Brote sind viele Tage haltbar  
und können mehrmals knusprig aufgebacken werden

Weißer Schwarzwälder „Sonne“-Zibärtletrüffel 100g 5.90 €  
Hausgemachte Marmelade, Sirup, Grütze usw. nach Saison

Wir sind auch gerne Ausbildungsbetrieb.  
Einfach nachfragen, reinschnuppern oder weitersagen.



DE-ÖKO-006

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Kräuter, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja,  
Saft, Käse außer Walsertal sind als Bio-Produkte. Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten

## Bio-Menü

Knusprige Schwarzwurzel mit Kakifruitsauce  
dazu Pastinakenpüree mit Gewürzsesam, kleiner Wintersalat

★

Bachsaiblingfilet auf der Haut gebraten dazu Zitronengel und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und Venere-Reis aus dem Piemont  
oder

Glasierter Chicoree mit Mispel und Clementinensaft  
dazu Kürbis-Dinkelcrostini, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce

★

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Maronenkrapfen  
dazu \* schwarze Johannisbeeren und Gianduia-Eistrüffel

Menü Saibling 51.50 € / Menü Vegetarisch 46.80 €

\* Wildsammlung

### Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2016er Weißburgunder QbA trocken

Weingut Trautwein, Bahlingen, Kaiserstuhl, demeter, 0,75l 29 €



## Sonne-Menü

Zanderfilet mit der Haut und Gremolata gebraten  
angerichtet auf Chioggia Rote Beete und Walnuss salsa, Manourikäsecrumble

★

St.Petermer Rehnüßchen und Rehleberle rosa gebraten mit Dörrfeige und Pilzen  
feine Wildgewürzsauce, kleine Gemüse dazu Waldpilz-Spinatravioli

★

Dreierlei von der Quitte mit Quittenauflauf, Quittenmousse mit Süßorangenschau  
und Quittenkompott dazu Zweigdatteln-Karamell-Rahmeis

Menü 51.50 € pro Person

### Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2014er Nero d`Avola, IGP

Tenuta Abbazia Santa Anastasia, Castelbuono, Sizilien, Italien 0,75l 23 € / Magnum 1,5l 46 €



## Das Trüffelmenü Vegetarisch

Unser Kulinarischer Kalender - Einfach Lecker - Richtig gutes Essen

Wir verwenden frischen schwarzen Wintertrüffel aus dem Piemont und dem Perigord

### Artischocke

Trüffelsalat - Trüffelvinaigrette – Brioche  
Solo 21 €

### Hummus

Trüfflessenz - Weiße Bohnen – Olivenöl  
Solo 19 €

### Buchweizennudel

Trüffelrahm - Bio-Eigelb - Ricotta

### Knollensellerie

Trüffelmayonnaise – Selleriepommes - grüner Ketchup

### Trüffel-Crostini

Grenaillekartoffel - Petersilie - Aubergine

### Panna Cotta

Trüffelscheiben - Birne - Topinambur  
Solo 13 €

**Menüpreis € 87 pro Gast**

Unser Trüffelmenü servieren wir abends tischweise

Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr mittags gerne auf Vorbestellung

### Unsere Weinempfehlungen

2014er Crémant d`Alsace Brut Nature  
Weingut Dirlher-Cadé, Bergholtz, Elsaß, Biodyn. Weinbau 0,75l € 41

2016er Mussbruger, Grauburgunder, Landwein trocken  
Weingut Ziereisen Markgräflerland – Chefs Liebling- 0,75l € 35

2014/2015er Chardonnay S Laire Prestige QbA trocken  
Weingut Höffln, Bötzingen, Kaiserstuhl, Bioland 0,75l € 35

2015/2016er Inanna Blanco DO Verdejo, Chardonnay, Moscatel  
Irijimpa, Las Mesas, La Mancha, Spanien Biodynam. Weinbau 0,75l € 39

2011er Le Grand Revelette Chardonnay  
Chateau Revelette, Jouques, Provence **Magnum 1,5l € 69**



## Vorspeisen

Hummus von weißen Toskana Bohnen  
mit Wintertrüfflessenz und Olivenöl 19 € / mit gegrilltem Schweinbauch 23 €

Gebackene Schwarzwurzel mit Kakifruitsauce  
dazu Pastinakenpüree mit Gewürzsesam, kleiner Wintersalat 17 €

Artischockenboden gefüllt mit Wintertrüffelsalat und Briochetoast 21 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Gremolata  
angerichtet auf Chioggia Rote Beete und Walnussalsa, Manourikäsecrumble 19 €

Topinamburartete mit Boskopapfel-Chutney und schwarzem Knoblauch  
dazu würziger Ziegenjoghurt und knusprige Bio-Hähnchenleber 18 €

## Hauptgerichte

Glasierter Chicoree mit Mispel und Clementinensaft  
dazu Kürbis-Dinkelcrostini, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce 25 €

St.Petermer Rehnüßchen und Rehleberle rosa gebraten mit Dörrfeige und Pilzen  
feine Wildgewürzsauce, kleine Gemüse dazu Waldpilz-Spinatravioli 35 €

Bio-Bachsaiiblingfilet auf der Haut gebraten, dazu Salzzitrone und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und Venerereis aus dem Piemont 32 €

St.Petermer Zicklein geschmort in der eigenen Sauce mit Topinambur  
schwarzer Knoblauch, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 31 €

Liebe Gäste nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.  
Es wäre schade wenn wir z.B. einen Gruß aus der Küche servieren den Sie nicht genießen können

### Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr  
Von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr können Sie von unserer regionalen Heimat-Karte auswählen  
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

**Wir akzeptieren gerne Ihre EC Karte  
Kreditkarten nehmen wir nicht an**