



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

Allergene

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.

Ausbildungsbetrieb

Wir bilden gerne Koch, Restaurant-und Hotelfachleute aus. Bitte weitersagen

Bioprodukte

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



Bio Kontrollstelle DE-ÖKO-006

*Sonnen-Catering-Außer Haus
Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Leistungen*

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 Sojasauce 1 Brot 6.80 €

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

Hausgemachte Rehmaultaschen 4 Stück tiefgefroren 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 akzeptieren gerne Ihre EC Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an



Wir gehen voran um unseren Gästen das Beste zu bieten.

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

Bio-Menü

Glasierter Romasalat auf Petersilienpüree angerichtet
dazu knusprige Falafel und Karotten-Kümmelschaum

★

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 Mäuslekartoffeln, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce

★

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Mutzenmandeln
dazu * schwarze Johannisbeeren und Dattel-Karamellrahmeis

Menü Bachsaibling 52 € / Menü Vegetarisch 47 €

* Wildsammlung

Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2016er Weißburgunder QbA trocken

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



Sonne-Menü

Winterkabeljau von den Lofoten mit gelbem Senf und Lardo
dazu marinierte Rollgerste mit Rote Beete und Bärlauch

★

Lammsattel mit Fettgewürzkruste rosa gebraten, feine Lamm sauce mit Portwein
Zweigdattelmus, kleine Gemüse dazu knusprige Süßkartoffeln

★

Dreierlei von der Blutorange mit Blutorangen-Flammküchle Blutorangen-Papayagrütze
mit Süßorangenschaum und Blutorangensorbet mit Rooibos und Ingwer

Menü 52 €

Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2014er Lemberger Hannes Weingut Pix

Ihringen, Kaiserstuhl, Baden, demeter 0,75l 30 €

Fischmenü und Meeresfrüchte

Seesaibling lauwarm gebeizt
begleitet mit Ingwer, Zitrone, Auster und Manouri
Solo 19



Knurrhahn vom Grill auf Topinamburpüree
dazu Chilisaucen und Lauchzwiebel-Tempura
Solo 19



Steinbeißerstreifen mit Bärlauch und Olivenöl
auf Krustentier-Pfahlmuschelsud, kleine Gemüse und blauer Schwede
Solo 25



Gefüllte Grapefruit mit Süßer Zitronencreme und Chicoree
feine Pistazienkerneiskrem
Solo 13



Solo / Menüportionen

Menü 59 €

Wir servieren das Fisch- und Meeresfrüchtemenü tischweise

Unsere Weinempfehlungen zum Fischmenü

2014er **Riesling** Quarzit QbA trocken
Weingut P.J.Kühn, Oestrich-Winkel, Rheingau, demeter
Mineralisch und **gereift** 0,75l € 37

2017er **Weißburgunder & Chardonnay** QbA trocken
Weingut Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl
Harmonisch und vielseitiger **Trinkgenuss** 0,75l € 39

2016er Mussbrugger Grauer Burgunder Badischer Landwein trocken
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland
Chefs Liebling, Spannende Säure -Mineralik Struktur 0,75l € 30

2017er **Chardonnay** Reserve QbA trocken
Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz – Bester Chardonnay, **Wunderbar** 0,75l € 40

2014er **Crémant d`Alsace Brut Nature**
Weingut Dirlor-Cadé, Bergholtz, Elsaß, Biodynamischer Weinbau
Traumhaft, am besten aus dem großem Weinglas trinken 0,75l € 41

Vorspeisen

Glasierter Romasalat auf Petersilienpüree angerichtet
dazu knusprige Falafel und Karotten-Kümmelschaum 17 €

Winterkabeljau von den Lofoten mit gelbem Senf und Lardo
dazu marinierte Rollgerste mit Rote Beete und Bärlauch 19 €

Knuspriges Herzkalbsbries mit Dörrfeigensauce
dazu eine Tarte von Topinambur und schwarzem Knoblauch 19 €

Schuttertäler Lachsforelle warm geräuchert 13,50 €
mit Gurken-Kartoffelsalat und Meerrettichkracherle

Hauptgerichte

Glasierter Chicoree mit Mispel und Clementinensaft
dazu Mäuslekartoffeln, kleine Gemüse und Kürbiskernölsauce 25 €

Lammsattel mit Fettgewürzkruste rosa gebraten, feine Lammsoße mit Portwein
Zweigdattelmus, kleine Gemüse, dazu knusprige Süßkartoffeln 33 €

Bio-Bachsaiiblingsfilet 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 €

Dessert und Käse

Schwarzwaldbrettle mit warmer Schokolade, Zibärtlesorbet und Espresso 9.50 €
Dreierlei von der Blutorange mit Blutorangen-Flammkühle, Blutorangen-Papayagrütze
mit Süßorangenschaum und Blutorangensorbet mit Rooibos und Ingwer 15 €

Dinkel-Vollkornapfelkühle vom Boskop
dazu Vanille-Mascarponesauce und Orangen-Sanddorsorbet 13.50 €

Pochierte Williams-Birne mit Seidentofu-Panna Cotta und Mutzenmandeln
dazu schwarze Johannisbeeren und Dattel-Karamellrahmeis 14 €

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.80 € / Zibärtlesorbet, Pistazieneis je Kugel 4.70 €

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

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht