



Auszeichnung

Grüner Michelin Stern für die Sonne Küche seit Februar 2021

Der Michelin Guides, erklärte, die Ideen, Methoden und das Knowhow der ausgezeichneten Küchenchefs würden das Bewusstsein der gesamten Branche und der gesamten Bevölkerung für das Thema stärken.



Biokontrollstelle DE-ÖKO-006

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 Lebensmittel sind uns wichtig.

Bio-Produkte und Zutaten auf unserer Speisekarte

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Reis, Weine, Miso, Kräuter, Gewürze, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse sind alles Bio-Produkte.

Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten

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.

Zusatzstoffe

In unseren Wurstwaren, Speck und Schinkenprodukten ist Nitrit-Pökelsalz E 250 enthalten

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 17.00 Uhr können Sie von unseren und Heimatküche und das Menü auswählen

Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.00 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.

Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.

HEIMATLAND

wir möchten Ihnen unseren Heimatladen „HEIMATLAND“ vorstellen!

Selbst gepflückter Bärlauch, wild gewachsene Hagebutten von einem sonnigen Hang, zarte, hellgrüne Tan-nenspitzen, Biokäse, Bioweine, wir bieten ein leckeres Sortiment mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr



Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Blaubeeren 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 11. Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 8.00

Frühlingszwiebel-Rhabarbersuppe
mit Rehleber oder Manouri 13.00



Spargelroulade im Mangoldflädle gebacken
dazu Ziegenfrischkäse und Sauce Hollandaise 29.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 33.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 29.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 31.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalotten Sauce, Fancy Barbecue
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 36.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 19.

Heimat-Menü

Forellenfilet mit Holunderblütenessig Buttersauce
Salat und Pesto von grünem Gemüse und Radieschen Eis



St.Petermer Bio Hähnchen von Isa und Tim, mit Bitterorangengel
kleine Gemüse und Frühkartoffelstampf mit Basilikum



Weißer Spargel mit Honig und Mandeln glasiert, Honigwabe
dazu Kurkuma-Latte und Rhabarbersorbet

Menü 59.

Grüner Stern | Unser Menü

Unser Grünstern-Menü 6 Gänge Vegetarisch oder auf Wunsch Vegan
servieren wir gerne auf Vorbestellung Tischweise

Menü 85. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 98.

Sonne-Menü

Wolfsbarschstreifen und Wilde Gambas
Fenchelstreifen mit Ricotta, Limone und Pistazie



St.Petermer Reh mit Nüsschen und geschmortes mit Kakao und Feigenkerne
Tannenspitzen, kleine Gemüse und Wurzelgemüse-Püree



Holunderblütenmousse mit Gin und Gurke
Erdbeerensalat und Sauerampfer Eis dazu Chilikusper

Menü 68.

Bio-Menü

Marinierter Burrata mit Kräuteröl und Pinienkernsalsa
dazu Nektarine und grüner Spargel



Artischockenrisotto Mediterrane Art
dazu gefüllte Artischocken, Ofenpaprika, Zucchini, Oliven und Steinpilzsauce



Aprikosen pochiert mit Zitronen-Thymian
Zitrat Baiser dazu schwarzes Sesam Eis

Menü 59.

Bio-Mangalitza Wollschwein
aus dem Ibental-Melcherhof

Apero Empfehlung :

Champagne De Sousa Brut Tradition -Bio-
De Sousa et Fils, Avize, Frankreich
0,1l € 14

Mangalitza-Luftgetrockneter Schinken
dazu Schalotten Brot mit Blut und Leberwurst

Mangalitza-Fleischküchle und Schweinebauch
Birnenenf, Sellerie-Veganjus

Mangalitza-Rücken und geschmortes mit Shoyu und Tonkabohne
Kleine Gemüse, Frühkartoffelstampf

Aprikosen pochiert mit Zitronen-Thymian
Zitrat Baiser und dazu schwarzes Sesam Eis

Das Mangalitza Menü

servieren wir abends Tischweise und mittags nur auf Vorbestellung

Menü 69 € pro Person

Vorspeisen

Wolfsbarschstreifen und Wilde Gambas
Fenchelstreifen mit Ricotta, Limone und Pistazie 29.

Marinierter Burrata mit Kräuteröl und Pinienkernsalsa
dazu Nektarine und grüner Spargel 24.

Forellenfilet mit Holunderblütenessig Buttersauce
Salat und Pesto von grünem Gemüse und Radieschen Eis 26.

Hauptgerichte

Artischockenrisotto Mediterrane Art
dazu gefüllte Artischocken, Ofenpaprika, Zucchini, Oliven und Steinpilzsauce 33.

St.Petermer Reh mit Nüsschen und geschmortes, Pfifferlinge
Tannenspitzen- mit Feigenkernen, kleine Gemüse und Wurzelgemüse Püree 45.

St.Petermer Zicklein vom Ernst seinem Hof und von Hanspeter zubereitet
Auberginensauce, kleine Gemüse und gratinierte Schniederspätzle 43.

Seeteufel am Knorpel gebraten und wilde Gambas auf Zitronengrassauce
Salzzitrone rote Zwiebel, Kleine Gemüse und Venerereis aus dem Piemont 48.

Dessert und Käse

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtletrüffel 5.50

Seidentofu- Crème brûlée mit Rote Beete-Sorbet
und Himbeercrumble 16.

Weißer Spargel mit Honig und Mandeln glasiert, Honigwabe
dazu Kurkuma-Latte und Rhabarbersorbet 16.

Holunderblütenmousse mit Gin und Gurke
Erdbeerensalat und Sauerampfer Eis, Chilikusper 16.

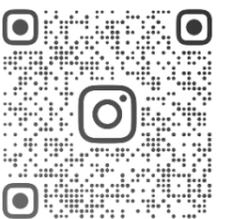
Aprikosen pochiert mit Zitronen-Thymian
Zitrat Baiser und dazu schwarzes Sesam Eis 16.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 4.20 / Zibärtlesorbet je Kugel 5.20

Bio-Käseteller mit Datteln und Olive 16.

Alle Preise auf unserer Speisekarte sind in Euro inklusive MwSt.
Wir akzeptieren gerne Ihre EC-Karte. Kreditkarten nehmen wir nicht an.

Folgt uns auf Instagram :)



SONNE_ST.PETER