



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, wir bieten ein leckeres Sortiment mit vielen Bio-Produkten und regionalen Spezialitäten.

Öffnungszeiten 10.30 – 17.00 Uhr

SONN

He

Vorspei

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkä

Vorspeisen Bio-Salatteller

Bio-Rinderbrühe mit K

Mispelsuppe mit Süßk

Hausgemachte Tagliate

Kürbis Ratatouille dazu

Kalbsleberscheiben und Kalbs

Saisongemüse und

Filets oder ganze Schwa

mit Zitrone, Kräutern und Mandeln geb

Ragout vom heimischen Reh in Spät

frische Pilze, zweierlei Gen

Rumpsteak vom Weiderind

Saisongemüse un

Hausgema

in der eigenen Brühe mit frisc

He

Zanderfilet mit gerösteten Scha

dazu Hokkaido-Kürbis,

St.Peterner Rehnüßchen in Kak

Saisongemüse

Holzeiskrem mit Süß

dazu pochier

Grüner Stern |

Unser Grünstern-Menü 6 Gär

servieren wir gerne

Menü 83. Upgrade mit



Sonne-Menü

Kabeljau-Loin auf Topinambur-Pilz Consommé angerichtet
dazu Romanescosalsa, Kapern und Manouri



Geschmortes St.Petermer Zicklein vom Ernst und von Hanspeter zubereitet
in der eigenen Sauce mit Aubergine, Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Avocado-Limetteneis mit Clementinen-Ragout
und Chiasamen-Kokosnuss-Mousse mit Blaubeeren

Menü 65.

Bio-Menü

Gebeizter Chicorée mit Kefir und marinierte Kaki
Chili-Urkarotten-Kompott und bunte Blattsalate



Kastanien-Apfelknödel-Crêpes mit cremigem Rahmwirsing
dazu feine Alblinsensauce und Rote Beete Spice



Eingemachte Quitten mit warmem Linzer-Schokoladenkuchen
dazu ein Apfel-Sondorsorbet

Menü 57.

Trüffelmenü

6 Gänge Vegetarisch mit schwarzem Wintertrüffel

Einstieg : Crémant d'Alsace Brut- Bioweingut
Nature Zéro Dosage AOC Domaine Dirlor-Cadé, Bergholtz, Elsass
0,1l € 12

Schwarzer Trüffel und Schwarze Wurzel, Brioche



Trüffel Consommé mit Sellerie



Trüffel-Tagliarini mit Eigelb und Ricotta Carbonara Art



Getrüffeltes Lauchgratin mit Kartoffelmousseline



Geröstete Polenta mit Rote Beete-Trüffelsaft und Pistazie



Geeiste Schokolade mit Kakao und Trüffelpulver, Mango Atoulfo

**Das Trüffelmenü servieren wir abends Tischweise und mittags auf Vorbestellung
Menü 96. Upgrade mit Fisch oder Fleisch im Hauptgang 116.**

SONN

V

Zanderfilet mit gerösteten Scha
dazu Hokkaido-Kürbis, Bo

Gebeizter Chicorée
Chili-Urkarotten-Kom

Kabeljau-Loin auf Topin
dazu Romanescosa

Ha

Kastanien-Apfelknödel-
dazu feine Alblinsens

St.Peterner Rehrücken rosa ge
Wildgewürzsauce, frische Pilze, Sa

St.Peterner Bio Hähnchen von Lisa u
Gesalzene süße Pistazienkerne, klein

Steinbutt an der Gräte geb
Kremige Austern, Kleine Gemü

Des

Bio-Espresso mit 2 ha

Halbgefrorene Cappuccino Eis
und Gian

Avocado-Limetter
und Chiasamen-Kokos

Eingemachte Quitten mit
dazu ein Ap

Holzeiskrem mit Süß
dazu pochierte

Hausgemachtes Sorbet oder
Bio-Kä

**Alle Preise auf unserer Spe
Wir akzeptieren gerne Ihre EC-**