

Menüplan Neujahrstage 2025

Datum	Menü CHF 23.00	Vegetarisch CHF 20.00
Dienstag 31.12.24 <i>Silvester</i>	Petersilienwurzelsuppe mit Olivencrôutons Kalbshackbraten an Pfefferrahmsauce, Tagliatelle und Knackerbsen Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce	Petersilienwurzelsuppe mit Olivencrôutons Gefülltes Kohlräbli mit Tomaten und Hüttenkäse, auf Randenhummus und Kartoffelstock Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce
Mittwoch 01.01.25 <i>Neujahr</i>	Winterlicher Blattsalat mit Granatapfel und Orangenfilets Geschmorter Rindsschulterspitz mit Portweinsauce, Schupfnudeln und zweierlei Bohnen Apfel-Spekulatius Schnitte	Winterlicher Blattsalat mit Granatapfel und Orangenfilets Gemüseragout Malabar mit Curry, Sesam und Ingwer verfeinert und Zitronengras-Reis Apfel-Spekulatius Schnitte
Donnerstag 02.01.25 <i>Berchtoldstag</i>	Weissweinschaumsuppe Entenbrust (FR) mit Orangen-Honigsauce, Wildreis und Mischgemüse Zitronensorbet mit Vodka	Weissweinschaumsuppe Pastetli mit Gemüse-Quornfüllung, Champignons und Mischgemüse Zitronensorbet mit Vodka
Sonntag 05.01.25	Kokos-Kürbissuppe mit Kürbiskernen Schweinsfilet mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet Brownies	Kokos-Kürbissuppe mit Kürbiskernen «Cholera» Walliser Blätterteigkuchen mit Apfel, Kartoffeln, Lauch und Bergkäse, Sauerrahmdip Brownies
Sonntag 12.01.25	Bouillon mit Eierstich Kalbsrollbraten mit Steinpilzsauce, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse Soufflé Glace Grand Marnier	Bouillon mit Eierstich Kartoffelteigrolle gefüllt mit Pilzen auf Käsesauce, mit Nüssen und winterlichem Gemüse Soufflé Glace Grand Marnier

Falls nicht anders deklariert, verarbeiten wir Schweizer Fisch und Fleisch. NO=Norwegen, ISL=Island, EE=Estland, PL=Polen, AT=Österreich, IR=Irland, HU=Ungarn
Allergene: Unser geschultes Küchen-Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Das Service- und Küchenteam Sonnegg wünscht einen guten Rutsch und alles Gute im 2025

