



sonne seuzach

Restaurant · Musik · Bar · Hotel

HERZLICH WILLKOMMEN

A LA CARTE

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Tatar vom Schweizer Rind

Eigelb, Zwiebeln, Senfglace, Brioche 29.00/39.00

Gazpacho, Rauchfrischkäse, Salzgurke 16.00

Sommersalat, geröstete Nüsse, Cherry Tomaten, Granola, Nussdressing 15.00

Flaacher Spargel mit Hollandaise und gepufftem Quinoa 28.00

HAUPTSPEISEN

Tagliatelle, Bärlauch-Beurre-Blanc, Morcheln, Erbsen, Belper Knolle 39.00

F flanksteak 42.00

Selleriecrème, Süsskartoffelkugeln, Trüffeljus, Bärlauch

Zander, Dal aus orangen Linsen, Tom Kha Gai, Tomatenchutney, gepuffter Quinoa 44.00

Chateaubriand ab 2 Pers.

Weisser und grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln 69.00/Person

DESSERT

Blue 61

Blauschimmelkäse, Panforte, Gewürztraminer Gelée 22.00

Schokoladensorbet und Mascarponeschaum 12.00

Rhababer & Sauerampfer

Rhababer-Sous-Vide, Sauerampfer-Joghurt-Eis, Rhababer-Verveine-Sud 16.00

Glace & Sorbet von unserem Patissier Kugel/5.00

Sauerampfer-Joghurt, Sauerrahm, Erdbeer, Schokolade mit Rahm

+2.00

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION Kalb, Schwein: Schweiz, Rind: Irland, Zander: EU, Forelle: Schweiz
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

LIEFERANTEN

Unsere Lieferanten sind unsere Partner. Mit ihnen teilen wir gegenseitigen Respekt, Wertschätzung und das gemeinsame Ziel der Regionalität und Nachhaltigkeit.

EDAMAME, WALDSTAUDENROGGEN, ZITRONENGRAS

Mitten in Seuzach produzieren Klaus & Monika Böhler auf Ihrem Demeter Hof Produkte mit einmaliger Qualität.

FISCH

Der Quell- und Naturpark Kundelfingerhof im Thurgau ist eine der ältesten Fischzuchten der Schweiz, umfasst knapp 20 Hektaren – und ist ein Naturparadies. Hier werden die Frischwasser-Fische auf unserer Karte aufgezogen – mit grosser Liebe zum Tier und viel Handarbeit.

FLEISCH

Familie Steinmann, Seuzach: Unser Muni ist Seuzacher, hier bei der Familie Steinmann aufgewachsen und ausschliesslich hier verkauft. Hier wird das Wohl der Tiere gross geschrieben und darauf bestanden, dass die Werte für nachhaltige Landwirtschaft an erster Stelle stehen.

Metzgerei Würmli, Elgg/Nefenbach: Hier wurde unser Rind aus Seuzach geschlachtet und zerlegt. Aus einem Teil des Fleisches wurden unsere «Sonnen-Bratwürste» hergestellt. Allgemein will die Metzgerei Würmli wissen, woher ihr Fleisch stammt und wie die Tiere aufgezogen wurden. Deshalb arbeiten sie seit jeher mit den Landwirten aus der Region zusammen und kaufen die Tiere selber ein. Der ethisch einwandfreie Umgang mit den Schlachttieren steht an oberster Stelle.

Martella Hof, Marthalen: Die Hühner vom Martella Hof geniessen mehr als doppelt so viel Platz, wie vom Tierschutzgesetz gefordert, und können sich ihren eigenen Bedürfnissen nach im Komplex aus Stall, Wintergarten und Weide frei bewegen.

GEMÜSE & EIER

Die Marinello AG Zürich versorgt uns täglich mit frischem Gemüse, Früchten, Eiern und Milchprodukten. Dank dem Produktsortiment von in erster Linie regionalen Produzenten können zum einen Transportwege eingespart werden und zum anderen erhalten wir die Produkte mit einem hohen Mass an Frische.

GLACÉ

Das Glacé mit Beeren aus eigenem Anbau und Früchten aus der Region beziehen wir vom Bauernhof von Dani & Brigitte Grab. Ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe werden die süssen Erfrischungen dort nach eigener Rezeptur hergestellt.

HONIG

Erwin's Goldsiegel Imkerei, Winterthur

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA

Idea Salentina: Ricotta und Burrata
Hochwertiger Genuss, individuell, regional und nachhaltig - das ist die Devise von Roberto de Matteis der Idea Salentina in Kempththal. Mit viel Handgeschick und Erfahrung hergestellt, erhalten wir Produkte mit einem Qualitätsunterschied, den man schmeckt.