

Willkommen in der Sonne.

Mein Haus ist dein Haus.

Liebe Gäste und Freunde der Sonne Seuzach

Wir haben uns für Ihre genussreichen Stunden bei uns einiges ausgedacht und freuen uns, wenn Ihnen die mit viel Liebe zusammengestellte Speisekarte gefällt. Dazu passend empfehlen wir Ihnen auf Wunsch gerne einen vollmundigen Wein aus unserem wunderschönen Weinkeller, der von regionalen Spezialitäten bis hin zu ausgesuchten Raritäten aus dem Bordeaux alles bietet, was das Herz begehrt.

Wir freuen uns, für Sie da zu sein und versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit, so dass Sie immer wieder gerne an Ihr Erlebnis bei uns zurückdenken werden.

Herzlichst,

Ihre Gastgeber

Herrliche suppen.

Thailändische Tom Yum Suppe mit Ingwer, Zitronengras, asiatischem Gemüse und frischem Koriander	12.5
Kürbis-Lauch Suppe mit Cayennepfeffer und Sahnehäubchen	11.5

Knackige salate.

„Shaking Salad“ , unser Genuss Highlight Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Datteltomaten	11.5
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Hausdressing oder italienischem Dressing	14.5
Chicorée-Birnen Salat Gegrillter Chicorée mit pochierten Safran-Birnen garniert mit Walnüssen und Granatapfelkernen, an Roquefort-Dressing	13.5

Kalte vorspeisen.

Klassisches Rindstatar

mit Garnitur, serviert mit Toast und Butter

klein

24

gross

34

Randencarpaccio mit gebackenem Ziegenkäse

garniert mit Blattsalaten und Pinienkernen, an Honig-Balsamico Dressing

17.5

Veganer mezzeteller.

Hausgemachte arabische Dips mit Pita Brot

2-4 Pers.

31

5-7 Pers.

44.5

extra Pita Brot

pro Stk.

3

Hummus:

Kichererbsen, Tahini und Zitronensaft

Muhammara:

getrocknete Tomaten, Walnuss und Peperoni

Randen-Mutabel:

Randen, Cashew, Orangen- und Zitronenzeste

Baba Ganoush:

gegrillte Aubergine, Peperoni und Zitronensaft

Auberginen-Mutabel:

gegrillte Aubergine, Kokosmilch und Tahini

Fleischlos glücklich.

Santa Salvia

Handgemachte Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter

zur Vorspeise (4 Stk.)	17.5
zum Hauptgang (7 Stk.)	29.5

Chef's Special

Indischer Hüttenkäse mariniert mit Joghurt und Gewürzen
serviert mit Peperoni, Tomaten-Buttersauce und Reis

32.5

Steinpilzrisotto

mit knusprigen Ziegenkäseballchen und Baumnusspesto

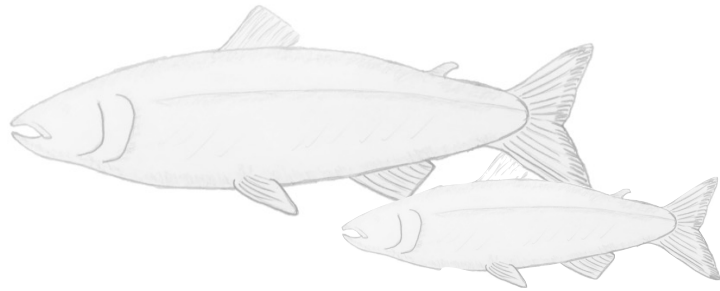
28.5

Handgemachte Tagliatelle

mit Kürbis, Spinat, frischen Tomaten und einem pochierten Ei

26.5

Frischer fisch.



Steak vom schottischen Lachs (bio)

Serviert mit mariniertem Fenchel und Erbsensauce

37

Fleisch

tiger.

Goldbraunes „Cordon Bleu“

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Vom Schwein 34.5
Vom Kalb 42.5

Sonnenburger

Rinds-Patty mit Salatblatt, Tomate, Essiggurke, karamellisierten Zwiebeln und dunkler Bier-Sauce, serviert mit Coleslaw und Pommes Frites

26.5

Gruyère oder Speck 3

Klassisches Rindsfilet-**Stroganoff**

an Paprikarahmsauce, serviert mit Reis

44.5

Stubenküken an Erdnuss-Sauce

serviert mit Pak Choi, Shiitake Pilzen und Broccoli

34.5

Zart geschmorte **Short Ribs**

serviert mit Perl-Champignons, Silberzwiebeln und getrüffeltem Kartoffelstock

39.5

Mariniertes **Flank Steak (CH)** vom Grill

mit Chimichurri oder Café de Paris und einer Beilage nach Wahl

300g 43.5

Mariniertes **Rindsfilet (AUS)** vom Grill

mit Chimichurri oder Café de Paris und einer Beilage nach Wahl

150g nature 42.5
250g mariniert 54.5

Rinds-Entrecôte (AUS) vom Grill

mit Chimichurri oder Café de Paris und einer Beilage nach Wahl

250g 46.5

Beilagen: Spinat mit Zwiebeln, saisonales Gemüse, Reis oder Pommes Frites

zusätzliche Beilage 6
zusätzliche Sauce 3



Für die kleinen.

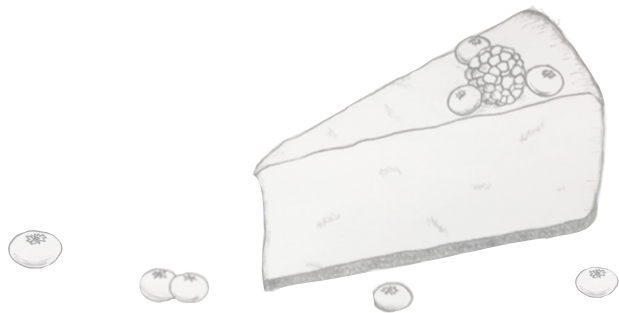
Tagliatelle mit Tomatensauce
serviert mit Rüeblli und Broccoli

16.5

Paniertes **Schweinsschnitzel** mit Pommes Frites

18.5

Nasch- tisch.



Saisonales **Dessert**

11.5

Hausgemachter NY **Cheese Cake**
mit gemischten Früchten und Schlagrahm

12.5

Schoko-**Brownie** mit einer Kugel Glace

9.5

Hausgemachtes **Traubensorbet** mit Himbeer-Meringe und Beerengarnitur

10

Eiskaffee

gross

12.5

klein

9.5

mit Schuss

2.5

mit Espresso

2.5

Glace, Sorbets und Coupes finden Sie auf unserer Mövenpick-Karte!

Dekla ration.

Sehr geehrter Gast

Wir beziehen unsere Produkte wo immer möglich aus der Region und achten beim Einkauf auf Gütesiegel.

Brot	Schweiz	Bäckerei Haudenschild
Lachs	Schottland	
Thunfisch	Philippinen, Indonesien	
Black Cod	Kanada	
Schweinefleisch	Schweiz	
Kalbfleisch	Schweiz	
Rindfleisch	Schweiz / Australien	
Geflügel	Schweiz / Frankreich	
Wurst und Fleischwaren	Schweiz / Spanien / Italien	

Fleisch aus Australien kann mit Hormonen und leistungsfördernden Mitteln behandelt worden sein.

Allergene-Info:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Herzliche Grüsse

Ihr Küchenteam