



sonne seuzach
Restaurant · Musik · Bar · Hotel

**Herzlich
willkommen**

Schön, dass du da bist.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

„Wenn du erkennst, dass es so etwas wie perfektes Essen nicht gibt, sondern nur die Idee davon, dann wird der wahre Zweck nach Streben nach Perfektion klar: Menschen glücklich machen, das ist alles, worum es beim Kochen geht“

Thomas Keller

Willkommen zurück in der Sonne Seuzach!

Bei uns hat sich einiges getan...

Wir haben die Zeit der vergangenen Monate genutzt und unserer Küche einen neuen Fokus verliehen: Regionalität und Nachhaltigkeit.

Ziel unseres kulinarischen Handwerks ist es, Ihnen mit Produkten aus gewissenhafter Herkunft und Herstellung eine abwechslungsreiche und saisonale Karte zu bieten, bei welcher die Gerichte bewusst ausgewählt und mit Leidenschaft kreiert wurden.

In unserer kreativen Küche, die einen mediterranen Einfluss genießt, werden Pflanzen und Tiere komplett verarbeitet, von der Wurzel bis zum Blatt, von der Nase bis zum Schwanz.

Zögern Sie bitte nicht nachzufragen, wenn Sie zu den einzelnen Produkten mehr erfahren möchten.

Werfen Sie zudem unbedingt einen Blick in unsere Weinkarte, unser Service Team oder unser Sommelier verschafft Ihnen gerne den Überblick.

Abschalten und geniessen!

Ihr Sonne-Team

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Saison-menü

Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung)
von Idea Salentina aus Kemptthal
mit Chioggia Rande, Tomaten vom Enikerhof in Cham
und Aprikosen-Estragonsorbet

Ceviche von der Lachsforelle (roh marinierter Fisch)
vom Quellpark Kundelfingerhof in Diessenhofen
mit Stangensellerie, Gurke, Apfel und Waldmeister

Peperoni Gazpacho
mit marinierter Wassermelone, Thymianblüten
und Puntarelle

Gebratenes Schweizer Zanderfilet
mit Minestrone-Sud und kleinen Kartoffelgnocchi

Schweizer Kalbs Ribeye-Steak aus dem Beefer
mit Pot au Feu (Eintopf) von der Haxe, gebackene Kartoffel, Perlzwiebeln
und Creme von gebranntem Lauch

Variation von Thurgauer Erdbeeren und Basilikum

3 Gang (Stracciatella, Kalb, Erdbeere)	74
4 Gang (Stracciatella, Ceviche, Kalb, Erdbeere)	84
5 Gang (Stracciatella, Ceviche, Schaumsuppe, Kalb, Erdbeere)	99
6 Gang	114

mit Apero Snacks +15

mit passender Weinbegleitung zu jedem Gang
3-Gänge: 34 — 4 Gänge: 45 — 5 Gänge: 56 — 7 Gänge: 67

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Vegetarisches saisonmenü

Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung)
von Idea Salentina aus Kemptthal
mit Chioggia Rande, Tomaten vom Enikerhof in Cham
und Aprikosen-Estragonsorbet

Cremiger Risotto
mit Lavendelblüte, pochierten Aprikosen
und Kemptthaler Ricotta

Variation von Thurgauer Erdbeeren und Basilikum

3 Gang	52
mit Apero Snacks	+15

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bevor es losgeht

Hausgebackenes Focaccia mit Oliventapenade
und Schweizer Landrauchschinken
6.5

Saisonaler Gemüsesnack ✓
mit Wildkräutercreme
4.5

Marinierte Edamame ✓
vom Demeter Hof Klaus Böhler in Seuzach
mit Kernobstvinaigrette
7.5

Herrliche suppen

Peperoni Gazpacho
mit marinierter Wassermelone, Thymianblüten und Puntarelle
14

Warme vegetarische Suppe der Saison ✓
Tagespreis

Vorspeisen und zwischengänge

Ceviche von der Lachsforelle (roh marinierter Fisch)
vom Quellpark Kundelfingerhof in Diessenhofen
mit Stangensellerie, Gurke, Apfel und Waldmeister
22

Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung) ✓
von Idea Salentina aus Kemptthal
mit Chioggia Rande, Tomaten vom Enikerhof in Cham
und Aprikosen-Estragonsorbet
17/ 28 als Hauptgang

Shaking Salat ✓
Saisonale Blattsalate
mit Radieschen, Frühlingslauch und Kirschtomaten
12

Tatar vom Schweizer Rind
mit mariniertem Frühlingsgemüse und hausgemachtem Senf
25 / 36 als Hauptgang

Feines handwerk

Tavolata

von unserem Seuzacher Muni von Familie Steinmann
Unser Service gibt ihnen gerne Auskunft über die aktuelle Kreation
Tagespreis

Carree vom Schweizer Lamm

mit Caponata (Auberginen-Tomaten-Ragout),
weisser Bohnencreme und Peperoni-Olivenöl-Emulsion
46

Schweizer Kalbs Ribeye-Steak (200g) aus dem Beefer

mit Pot au Feu (Eintopf) von der Haxe,
gebackener Kartoffel, Perlzwiebeln
und Creme von gebranntem Lauch
52

Marthaler Poulet vom Martellahof in 2 Gängen serviert

1. Gang

Cremiges Ragout von der Keule mit Gartenerbsen, gebackener Leber und Gurkenpulver

2. Gang

Saftige Brust mit eingelegtem Kohlrabi,
gegrillter Frühlingszwiebel und Polenta mit Kohlrabigrün
42

Gebratenes Schweizer Zanderfilet

mit Minestrone-Sud und kleinen Kartoffelgnocchi
45

Cremiger Risotto ✓

mit Lavendelblüte, pochierten Aprikosen
und Kempthaler Ricotta
28

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Rustikales handwerk

Geräucherte Bratwürste

von unserem Seuzacher Muni von Familie Steinmann
mit Kartoffelstampf, saisonalem Gemüsesalat und hausgemachtem groben Senf
28

Sonnenburger

Hausgemachtes Patty vom Schweizer Weiderind
mit Balsamico Zwiebeln, Tomate, Barbecue Sauce
und gratinierten Cheddar Kartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm
29

Sonnenburger Deluxe

Hausgemachtes Patty vom Schweizer Weiderind
mit Balsamico Zwiebeln, Tomate, Käse, Speck, Barbecue Sauce
und gratinierten Cheddar Kartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm
35

Doppeltes Patty

+ 9

Vegetarische Pita ✓

Hausgebackenes Pitabrot mit Sonnenhummus
mariniertem Kabis, Gurken-Joghurtsauce und saisonalem Gemüsesalat
25

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Nasch-tisch

Himbeer Cheesecake

mit Himbeersorbet und Zitronenthymian

15

Variation von Thurgauer Erdbeeren und Basilikum

13

Saisonale Glace

von Brigitte Grab aus Andelfingen

hergestellt aus Milch von regionalen Höfen und Früchten aus hiesigem Anbau

1 Kugel 5

jede weitere Kugel + 2.5

mit Schlagrahm + 1.5

Vanille

Schokolade

Haselnuss

Joghurt

Erdbeere

Johannisbeere

Eiskaffee

mit Amarettoschaum

11

Unser küchenteam



Unsere Lieferanten

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

Brot

Unsere gelaugten Sauerteigbrötli mit Ruchmehl kommen von John Baker in Zürich nach unserer hauseigenen Rezeptur.

Die Laibe Sauerteigbrot sowie die Burgerbuns von unserem Sonnenburger liefert uns die Bäckerei Rössler aus Pfungen

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, Neftenbach: 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 Ernst Welti AG 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.

Edamame

Mitten in Seuzach produzieren Klaus & Monika Böhler auf Ihrem Demeter Hof Edamame.

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. Mit viel Handgeschick und Erfahrung hergestellt, erhalten wir Produkte mit einem Qualitätsunterschied, den man schmeckt.

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.