



**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 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 vom Saiblingsfilet (roh marinierter Fisch)  
vom Quellpark Kundelfingerhof in Diessenhofen  
mit weissem Tomatenglace, Weisskabis und marinierten Eierschwämmli

\*\*\*

Cremesuppe von Artischocken  
mit geschmorter Aubergine, Peperoni-Jerky  
und Focacciacroûtons

\*\*\*

Zweierlei von der heimischen Forelle  
mit Gurken-Dill-Sauce, eingelegtem Kohlrabi und marinierter Kartoffel

\*\*\*

Schweizer Kalbs Ribeye-Steak aus dem Beefer  
mit Pot au Feu (Eintopf) von der Haxe, Rosmarin-Kartoffel-Krapfen, 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, Cremesuppe, 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

\*\*\*

Demeter Waldstaudenroggen „Risotto“ von Klaus Böhler in Seuzach  
mit Waldpilzen der Saison, eingelegten Fichtentrieben  
und Kemptthaler Ricotta mit fermentiertem Knoblauch

\*\*\*

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  
9.5

**Saisonaler Gemüsesnack** ✓  
8.5

**Geräucherte Edamame** ✓  
vom Demeter Hof Klaus Böhler in Seuzach  
mit Seuzacher Waldhonig von Erwin's Goldsiegelimkerei  
8.5

## Herrliche suppen

**Cremesuppe von Artischocken**  
mit geschmorter Aubergine, Peperoni-Jerky und Focacciacroûtons  
14

**Kalte Suppe der Saison** ✓  
Tagespreis

## Vorspeisen und zwischengänge

**Ceviche vom Saiblingsfilet** (roh mariniertes Fisch)  
vom Quellpark Kundelfingerhof Diessenhofen,  
mit Weissm Tomatenglace, Weisskabis und marinierten Eierschwämmli  
22

**Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung)** ✓  
von Idea Salentina aus Kemptthal  
mit Chioggia Rande, Tomaten vom Enikerhof in Cham  
und Aprikosen-Estragonsorbet  
19/ 28 als Hauptgang

**Shaking Salat** ✓  
Saisonale Blattsalate  
mit marinierten Eierschwämmli und Cherrytomaten  
12

**Tatar vom Schweizer Rind**  
mit mariniertem Essiggemüse und hausgemachtem Senf  
24 / 34 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,  
Rosmarin-Kartoffel-Krapfen, Perlzwiebeln  
und Creme von gebranntem Lauch  
52

### Marthaler Poulet vom Martellahof in 2 Gängen serviert

1. Gang

Hausgemachte Ravioli mit Nussbutterstampf und karamellisiertem Knoblauch,  
pochiertem Ei und Rosmarin-Geflügel-Sauce

2. Gang

Cordon Bleu 2.0

Frittierte Keule und saftige Brust mit Schaum von gereiftem Gruyère,  
Seuzacher Trockenfleisch, Zitronenconfit und jungem Spinat

44

### Zweierlei von der heimischen Forelle

mit Gurken-Dill-Sauce, eingelegtem Kohlrabi und mariniertes Kartoffel  
43

### Demeter Waldstaudenroggen „Risotto“ von Klaus Böhler in Seuzach

mit Waldpilzen der Saison, eingelegten Fichtentrieben  
und Kempthaler Ricotta mit fermentiertem Knoblauch  
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

**Johannisbeer Cheesecake**  
mit Johannisbeersorbet  
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  
Erdbeersorbet  
Johannisbeersorbet

**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.