



**sonne** seuzach  
Restaurant · Musik · Bar · Hotel

**Herzlich  
willkommen**

Schön, dass du da bist.

*„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!**

Unsere Küche hat einen klaren Fokus: 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

## Saison-menü

Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung)  
von Idea Salentina aus Kemptthal  
mit mariniertem Rotkabis, Rande und Zwetschgen-Rosmarin-Sorbet

\*\*\*

Rohes, mariniertes Saiblingsfilet  
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

\*\*\*

Geräuchertes Carrée vom Schweizer Lamm  
mit Creme von Zuckermais, Barbecue Wassermelone  
und Estragon-Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Parfait von Waldbeeren und weisser Schokolade

3 Gang (Stracciatella, Lamm, Dessert)	74
4 Gang (Stracciatella, Saibling, Lamm, Dessert)	84
5 Gang (Stracciatella, Saibling, Cremesuppe, Lamm, Dessert)	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 mariniertem Rotkabis, Rande und Zwetschgen-Rosmarin Sorbet

\*\*\*

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

\*\*\*

Parfait von Waldbeeren und weisser Schokolade

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

**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

**Suppe der Saison** ✓  
Tagespreis

## Vorspeisen und zwischengänge

**Rohes, mariniertes Saiblingsfilet**  
vom Quellpark Kundelfingerhof Diessenhofen,  
mit weissem Tomatenglace, Weisskabis und marinierten Eierschwämmli  
22

**Mariniertes Stracciatella (Burratafüllung)** ✓  
von Idea Salentina aus Kemptthal  
mit mariniertem Rotkabis, Rande und Zwetschgen-Rosmarin-Sorbet  
17 / 28 als Hauptgang

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

**Tatar vom Schweizer Rind**  
nach Art des Hauses, serviert mit Toast und Butter  
24 / 34 als Hauptgang

## Feines handwerk

### **Tavolata**

von unserem Seuzacher Muni von Familie Steinmann  
Gericht in der Mitte des Tisches serviert zum selber Schöpfen, bestellbar ab 2 Personen  
Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft über die aktuelle Kreation  
Tagespreis

### **Gericht von unserem Andelfinger Freilandschwein**

Mal rustikal, mal edel, aber immer kreativ. Lassen Sie sich überraschen.  
Tagespreis

### **Geräuchertes Carree vom Schweizer Lamm**

mit Creme von Zuckermais, Barbecue Wassermelone  
und mariniertem Ziegenfrischkäse  
46

### **Marthaler Poulet vom Martellahof** in 2 Gängen serviert

1. Gang  
Hausgemachte Ravioli mit Nussbutterstampf und caramellisiertem 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  
45

### **Zweierlei von der heimischen Forelle**

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

## Vegetarisches handwerk

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

mit Waldpilzen der Saison, eingelegten Fichtentrieben  
und Kempthaler Ricotta mit fermentiertem Knoblauch  
28

### **Hausgemachter Raviolo** ✓

gefüllt mit Blattspinat und flüssigem Eigelb  
Knollensellerie und Thurgauer Sommertrüffel  
33

## 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

## Nasch-tisch

### Hausgemachte Mini Desserts

Die Desserts sind einzeln oder kombiniert bestellbar.

**Sanddom Cheeseecake** mit eingemachter Mirabelle  
8

**Parfait von Waldbeeren und weisser Schokolade**  
7.5

**Brownie mit gesalzenerm Caramel**  
7.5

**Creme vom Seuzacher Zitronengras von Klaus Böhler**  
mit Süsskartoffel-Sauerrahmglacé  
8

### 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

### Honig

Erwin's Goldsiegel Imkerei, Winterthur

### 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, Waldstaudenroggen, Zitronengras

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

### 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 Kernptthal. 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.

### Trüffel

Frau Moreno, eine in Malaga lebende Dame mit einem riesigen Herz für Tiere, fand den Mischling Louis damals in vernachlässigtem Zustand auf der Strasse. Die Tierheime waren überfüllt und für Louis gab es keinen Platz, so nahm Frau Moreno ihn privat bei sich auf. Durch Zufall stiess Paul Späni, ein Freund und geschätzter Gast der Sonne, auf den jungen Mischling und beschloss, ihm ein zu Hause zu schenken. So kam Louis in die Schweiz. Schon bald zeigte sich, dass in ihm unglaubliche Talente schlummern. Seinen ausgezeichneten Spürsinn, seine soziale und sensible Art wurden zur Basis, auf der Paul Späni Louis anschliessend zum Trüffelhund ausbildete. Seither findet er für uns regionale Trüffel und Steinpilze, die an Freunde, Bekannte und Interessenten verkauft werden. Der Erlös kommt dabei vollständig Frau Moreno zu Gute, damit sie die Ressourcen hat, um weiteren Hunden wie Louis das Schicksal auf den Strassen von Marbella zu ersparen.