



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 verschafft Ihnen gerne den Überblick.

Abschalten und geniessen!

Ihr Sonne-Team

Saison-menü

Variation von Pastinake und Mandarine

Törtchen von roh mariniertem Rind
Kemptthaler Trüffel-Ricotta und Gewürzbrioche mit Merlot-Feige

Cremesuppe vom Seuzacher Demeter Kürbis
mit gebackenem Kürbis und Vanillemayonnaise

Gebratenes Schweizer Zanderfilet
mit Rahmsauerkraut, Kartoffelstampf, Apfelkonfit
und hauchdünnem Räucherspeck aus Andelfingen

Hirsch Entrecôte mit Waldhonig und Thymian gebraten
geschmorte Schwarzwurzel und Marroni-Kartoffel-Mousseline

Parfait von Waldbeeren und weisser Schokolade

3 Gang (Variation, Hirsch, Dessert)	74
4 Gang (Variation, Suppe, Hirsch, Dessert)	84
5 Gang (Variation, Suppe, Rindstörtchen, Hirsch, Dessert)	99
6 Gang	114

mit Aperero Snacks +15

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

Vegetarisches saisonmenü

Variation von Pastinake und Mandarine

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 Aperero Snacks	+15

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 Waldhonig von Erwin's Goldsiegelimkerei
8.5

Herrliche suppen

Cremesuppe vom Seuzacher Demeter Kürbis
mit gebackenem Kürbis und Vanillemayonnaise
13

Suppe der Saison
Tagespreis

Vorspeisen und zwischengänge

Törtchen von roh mariniertem Rind
Kemptthaler Trüffel-Ricotta und Gewürzbrioche mit Merlot-Feige
22

Variation von Pastinake und Mandarine ✓
18

Shaking Salat
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Kartoffeldressing
13

Nüsslisalat mit Ei und Kartoffeldressing ✓
12

Tatar vom Schweizer Rind
mit frittiertem Blumenkohl und Eigelbcreme
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

Hausgemachte Rehmaultaschen

mit Petersilienwurzelcreme,

pochierter Williams Birne und Wacholderessenz

38

Hirsch Entrecôte mit Waldhonig und Thymian gebraten

geschmorte Schwarzwurzel und Marroni-Kartoffel-Mousseline

46

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

45

Gebratenes Schweizer Zanderfilet

mit Rahmsauerkraut, Kartoffelstampf, Apfelkonfit

und hauchdünnem Räucherspeck aus Andelfingen

44

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Vegetarisches handwerk

Demeter Waldstaudenroggen „Risotto“ von Klaus Böhler in Seuzach ✓

mit Waldpilzen der Saison, eingelegten Fichtentrieben

und Kempthaler Ricotta mit fermentiertem Knoblauch

28

Hausgemachte Tagliatelle ✓

mit heimischem Burgundertrüffel und wachweichem Ei

34

als Vorspeise 24

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Nasch-tisch

Hausgemachte Mini Desserts

Die Desserts sind einzeln oder kombiniert bestellbar.

Sanddorn Cheesecake mit eingemachter Zwetschge
8

Parfait von Waldbeeren und weisser Schokolade
7.5

Brownie mit gesalzene Caramel
7.5

Karamellierte Zimtcreme mit Zwetschgensorbet
8

Unsere Empfehlung dazu: Zimtblütengeist von Orator AG, Pfungen
2cl 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

Zwetschgensorbet

Feigen

Zimt

Eiskaffee

mit Amarettoschaum

11

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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, Elgg/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 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.

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 Kemptthal. 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.