



sonne seuzach

Restaurant · Musik · Bar · Hotel

HERZLICH WILLKOMMEN



«Die Küche ist multisensorisch.... Sie spricht Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist an. Keine andere Kunst besitzt diese Komplexität.»

Pierre Gagnaire

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.

Und jetzt wünschen wir Ihnen wunderbar genussreiche Stunden.

Ihr Team der Sonne Seuzach, September 2022

GOURMET-DEGUSTATIONS-MENU

Caprese

Eingelegte Ochsenherztomate mit Zitronengras und Soja,
Kemptthaler Burrata «Stracciatella» von Idea Salentina und Wassermelone

Grüne-Gurken-Wasabi-Gazpacho

mit leicht gebeizter Kundelfinger Lachsforelle und Limettenjoghurt

Crevetten-Thai-Curry Dim Sum

mit Krustentieremulsion und Koriander

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Calamaretti, Miesmuscheln und Cavatelli

und/oder

2erlei vom Martellahof Poulet und Steinpilzen

Gebratene Brust mit gegrilltem Steinpilz und Nussbutterschaum

Gefüllter Knödel mit geschmorter Keule und Steinpilzessenz

Käse-Variation

mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Aperol Spritz

Süppchen, Sphären, Aprikosen-Orangen-Sorbet

MENU

3 Gänge CHF 85.00
4 Gänge CHF 99.00
5 Gänge CHF 114.00
6 Gänge CHF 128.00
7 Gänge CHF 142.00

WEINBEGLEITUNG (1dl pro Gang)

+ CHF 33.00
+ CHF 44.00
+ CHF 55.00
+ CHF 66.00
+ CHF 77.00



sonne seuzach
Restaurant · Musik · Bar · Hotel

À LA CARTE

BEVOR ES LOSGEHT

Hausgebackene Focaccia mit Oliventapenade	CHF
und Schweizer Landrauchschinken	14.50
<i>Vegi: mit Antipastigemüse</i>	
<hr/>	
Saisonaler Gemüsesnack	9.50
<hr/>	
Edamame	pro 100g/8.50
vom Demeter Hof Klaus Böhler in Seuzach	
mit Waldhonig von Erwin's Goldsiegelimkerei	

VORSPEISE	CHF
Sonnen-Salat	14.00
Gemischter Blattsalat mit gepoppter Rollgerste und saisonaler Rohkost	
<hr/>	
Caprese	22.00
Eingelegte Ochsenherztomate mit Zitronengras und Soja, Kemptthaler Burrata «Stracciatella» von Idea Salentina und Wassermelone	
<hr/>	
Grüne-Gurken-Wasabi Gazpacho	22.00
mit leicht gebeizter Kundelfinger Lachsforelle und Limettenjoghurt	
<hr/>	
Tatar vom Schweizer Rind	26.00/35.00
mit hausgemachter Marinade, Toast und Butter	
+ Calvados Morin	1cl 5.00
+ Whisky, Koval Bourbon, Single Barrel	1cl 5.00
<hr/>	
Ceviche vom Zanderfilet	25.00
mit schwarzem Trüffel, Sesam und fermentiertem Knoblauch	

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.



sonne seuzach
Restaurant · Musik · Bar · Hotel

À LA CARTE

HAUPTGANG

Schweizer Rindsentrecôte	55.00
Trüffelrisotto, Schalottenconfit und Seuzacher Gemüse	
Cordonbleu vom Schweizer Kalb	48.00
gefüllt mit Vorderschinken und «Der scharfe Maxx», rustikales Gemüse, gratinierte Ofenkartoffel	
Sonnenburger Deluxe mit Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Parmesan-Fries	35.00
Doppeltes Schweizer Weiderind-Patty	+9.00
Zanderfilet mit Tagesbeilagen (unser Service gibt gerne Auskunft)	39.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet	49.00
mit Calamaretti, Miesmuscheln und Cavatelli	
Hausgemachte Randen Pappardelle	29.00
mit Ziegenfrischkäse und Estragon	
	VEGI
Pasta/Risotto des Tages (der Service informiert Sie gerne)	VEGI

«TO SHARE»

AB 2 PERSONEN

Tavolata von unserem Seuzacher Muni von Familie Steinmann	Person/49.00
--	--------------

Chateaubriand mit Miso-Bernaise, Seuzacher Gemüse und Basilikum-Kartoffel-Gratin, serviert in der Pfanne	Person/69.00
---	--------------

Der Service informiert Sie gerne über unser Tagesangebot

À LA CARTE

NASCHTISCH

Aperol Spritz	15.00
Süppchen, Sphären, Aprikosen-Orangen-Sorbet	
Cheesecake	16.00
mit Erdbeeren, Pistazien und Zitronencreme	
Eiskaffee	11.00
Glace von Team Grab in Andelfingen	Kugel/5.00
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Rhabarber-Joghurt, Erdbeer-Basilikum-Sorbet	
mit Rahm	+1.90
Käse-Variation	22.00
mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtebrot	

LIEFERANTEN

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

EDAMAME, WALDSTAUDENROGGEN, ZITRONENGRAS

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

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.

GEMÜSE & EIER

Die Marinello 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.

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.

HONIG

Erwin's Goldsiegel Imkerei, Winterthur

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.