

Sonne Seuzach



Bei uns fühlen Sie sich wohl! Die lässige Bar-Lounge, das gemütliche Restaurant oder die mondäne Zigarrenlounge laden zum Verweilen ein. Der Genuss steht bei uns an erster Stelle. Ein Business-Lunch oder ein gediegenes Dinner, ein Glas oder auch eine Flasche Wein. Vom Apéro bis zum Digestiv. Alles kann - nichts muss. Die Regionale Küche mit internationalem Einschlag wird vom Weinkeller mit regionalen Weinen bis internationalen Raritäten, unterstrichen!

Ohringerstrasse 2, 8472 Seuzach

T +41 52 338 08 08

welcome@sonne-seuzach.ch

www.sonne-seuzach.ch

Gastgeber: Armin Waldvogel,
Küchenchef: Timur Asadullaev

Mo-Fr 12-24 Uhr

Sa nur Barbetrieb 16-24 Uhr

Festival-Menü 2024

Weisser Spargel

Salzitrone, Bärlauch, Kräuterseitling

☞ *Sauvignon Blanc 2022, Trotte Löhningen*

Konfierte Lachsforelle

Erbsen, Morcheln, Spinat

☞ *Element 5 2021, Blanc de Noir, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / aagne weingut, Hallau / Weingut Lindenhof, Osterfingen / WeinSTAMM, Thayngen*

Entrecôte von der Alten Kuh

Grüner Spargel, Apricoboshi, Panisse, Jus de Boeuf

☞ *ZWAA 2017, Pinot Noir, Baumann Weingut, Oberhallau / Weingut Bad Osterfingen*

Jersey Blue

Portwein, Schlorzifladen

☞ *Rubino 2019, Cabernet Jura (Porto), Trotte Löhningen*

Rhabarber

Sauerrahm, Holunderblüte, weisse Schokolade

☞ *Bliss 2020, Muscaris von WeinSTAMM, Thayngen*

Vegetarisches Menü auf Seite 29

4-Gang-Menü

inkl. Wein 135.-
ohne Wein 98.-

Sonne Seuzach

Bei uns fühlen Sie sich wohl! Die lässige Bar-Lounge, das gemütliche Restaurant oder die mondäne Zigarrenlounge laden zum Verweilen ein. Der Genuss steht bei uns an erster Stelle. Ein Business-Lunch oder ein gediegenes Dinner, ein Glas oder auch eine Flasche Wein. Vom Apéro bis zum Digestiv. Alles kann - nichts muss. Die Regionale Küche mit internationalem Einschlag wird vom Weinkeller mit regionalen Weinen bis internationalen Raritäten, unterstrichen!



Ohringerstrasse 2, 8472 Seuzach

T +41 52 338 08 08

welcome@sonne-seuzach.ch

www.sonne-seuzach.ch

Gastgeber: Armin Waldvogel,
Küchenchef: Timur Asadullaev

Mo–Fr 12–24 Uhr

Sa nur Barbetrieb 16–24 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Weisser Spargel

Salzitrone, Bärlauch, Kräuterseitling

🍷 *Sauvignon Blanc 2022, Trotte Löhningen*

Onsenei

Erbsen, Morcheln, Spinat

🍷 *Element 5 2021, Blanc de Noir, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / aagne weingut, Hallau / Weingut Lindenhof, Osterfingen / WeinSTAMM, Thayngen*

Kohlrabi à la Crème

konfierte Champignons, Dill, Kartoffelmousseline

🍷 *ZWAA 2017, Pinot Noir, Baumann Weingut, Oberhallau / Weingut Bad Osterfingen*

Jersey Blue

Portwein, Schlorzifladen

🍷 *Rubino 2019, Cabernet Jura (Porto), Trotte Löhningen*

Rhabarber

Sauerrahm, Holunderblüte, weisse Schokolade

🍷 *Bliss 2020, Muscaris von WeinSTAMM, Thayngen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 135.–
ohne Wein 98.–