



Gasthaus **Sonne**
Lengwil

Familie Andrea und Urs Brüllmann - Sahli
Dettighoferstrasse 1
8574 Lengwil

Tel. 071 / 688 21 88 / Fax 071 / 688 92 88
e-mail: sonne-lengwil@bluewin.ch
Internet: www.sonne-lengwil.ch

Menü-Vorschläge

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen.

Gerne helfen wir Ihnen auch dabei.

Folgende Gerichte und Preise sind ab 10 Personen und einheitlicher Bestellung erhältlich.

Kalte Vorspeisen

- Geräuchertes Fischfilet / Meerrettichschaum (Forelle oder Felchen je nach Fang)	Fr.	14.—
- Rauchlachs / Dill-Senfsauce	Fr.	15.—
- Melonen / Rohschinken	Fr.	13.50
- Kleiner Bündnerteller	Fr.	14.—
- Vitello Tonato	Fr.	14.—
- Vorspeisen - Variation in kleinen Gläsli	Fr.	18.50

Salate

- Grüner Salat	Fr.	6.50
- Gemischter Salat	Fr.	8.50
- Nüsslisalat / Ei (nach Saison)	Fr.	12.50
- Tomaten - Mozzarella - Salat / Basilikum	Fr.	9.—
- Sonne - Salat / Speck / Ei / Brotwürfel	Fr.	10.50
- Gemischter Blattsalat		
Wahlweise:		
- sautierte Waldpilze	Fr.	11.50
- Rauchlachsstreifen	Fr.	14.50
- gebratene Riesenkrevetten	Fr.	14.—
- Poulet - Spiessli	Fr.	13.50

unsere Saucen dazu :

Haussauce / Italien / Zitronen / Balsamico / Himbeer - Vinaigrette

Wir beraten Sie gerne, welche am besten passt!

Suppen

- Bouillon Fr. 8.—
- Kraftbrühe Fr. 9.--

Wahlweise:

Flädli / Gemüsestreifen / Sherry

- Rahmsuppe Fr. 9.--
 - Kürbis (nach Saison)
 - Spargeln (nach Saison)
 - Karotten - Ingwer
 - Champignon
 - Riesling
 - Knoblauch
 - Tomaten
 - Curry - Kokosnuss

Warme Vorspeisen

- Gebratene Waldpilze / Toast Fr. 12.50
- Spaghetti / Tomatensauce / Pesto Fr. 11.50
- Riesenkrevetten / sautiert / aglio e olio Fr. 14.50
- Blätterteigpastetchen / Kalbsbrät / Pilze Fr. 11.50
- Risotto / Kräuter / Kaninchenfilet Fr. 15.—
- Saiblingsfilet / pochiert / Weissweinsauce Fr. 16.—
- Gemüsereis
- Eglifilet / gebraten / Mandelbutter Fr. 17.—
- Salzkartoffeln / Blattspinat

Hauptgerichte

Fisch

- Zanderfilet / pochiert / Safransauce Fr. 36.—
 - Felchenfilet / gebraten / Zitronenbutter Fr. 33.—
 - Lachsschnitte / pochiert / SchnittlauchsaUCE Fr. 35.—
 - Wolfsbarschfilet / gebraten / Mascarponesauce Fr. 38.—
- (weitere Fischgerichte auf Anfrage)

Geflügel

- Pouletgeschnetzeltes / Paprika - Rahmsauce Fr. 27.—
- Poulet-Piccata / Tomatensauce Fr. 28.—
- Pouletbrust / Pommery - Senfsauce Fr. 29.—
- Perlhuhnbrust / Honig - Rosmarinsauce Fr. 36.—
- Entenbrust / Orangen - Pfeffersauce Fr. 38.—

Schwein

- Geschnetzeltes / Curry / Früchte Fr. 29.—
- Rahmschnitzel / Champignons Fr. 30.—
- Nierstückbraten / Marsala - Jus Fr. 32.—
- Filet / Morchel - Rahmsauce Fr. 38.—

Kalb

- Gefüllte Kalbsbrust / Jus Fr. 30.—
- Geschnetzeltes / Rahmsauce Fr. 35.—
- Rahmschnitzel / Champignons Fr. 40.—
- Nierstückbraten / Rotwein - Schalottensauce Fr. 42.—
- Filet / Calvados - Sauce Fr. 54.—

Lamm

- Rückenfilet / Kräuterkruste / Jus Fr. 39.—

Rind

- Gespickter Rindsbraten / Rotweinsauce Fr. 32.—
- Roastbeef / Pfeffersauce Fr. 46.—
- Filet / Sauce Bearnaise Fr. 52.—

- **Deux Filets** / Rind / Schwein Fr. 50.—
Saucen / Bearnaise / Pilzrahm
- **Trois Filets** / Rind / Kalb / Schwein Fr. 54.—
Saucen / Bearnaise / Pfeffer / Pilzrahm

Buffet ab 25 Personen

- **Kleines Buffet** Fr. 45.—
Felchenfilet / Pouletbrust / Schweinsnierstück
Kalbsgeschnetzeltes
Saucen / Rotwein / Pilzrahm

- **Grosses Buffet** Fr. 60.—
Felchenfilet / Lachs / Pouletbrust / Schweinsfilet
Lammrückenfilet / Kalbsgeschnetzeltes / Roastbeef
Saucen / Bearnaise / Rotwein / Pilzrahm

(andere Zusammenstellungen nach Absprache)

Zu allen Hauptgängen sind im Preis inbegriffen:

Gemüse-Bouquet je nach Saison

Wahlweise: Reis / Nudeln / Spaghetti / Pommes frites
Kroketten / Rösti / Kartoffelstock

Dessert Klassiker

- Fruchtsalat / Rahm / Maraschino Fr. 6.50
- Maison / Fruchtsalat / Vanille - Erdbeerglace / Rahm Fr. 7.50
- Caramelköpfli / Früchte / Rahm Fr. 7.50
- Meringues - Glace / Meringues / Vanille-Moccaglace / Rahm Fr. 7.50
- Gebrannte Creme Fr. 7.50
- Grand-Marnier Parfait Fr. 9.50

Dessert in kleinen Gläsl pro Stück Fr. 3.50

- Panna - Cotta / Himbeersauce
- Schokoladenmousse / braun / weiss
- Cappuccino - Mousse
- Früctemousse / Himbeer - Joghurt / Mango / Limone
- Tiramisu
- Caramelköpfli
- Eiskaffee
- Parfait - Glace / Honig / Baileys / Passionsfrucht
- Sorbet / Zitrone / Aprikose / Zwetschge
mit Güx / Wodka / Apricot / Vieille Prune Fr. 4.50

Dessert-Buffer ab 20 Personen

- **Kleines Buffer** Fr. 14.—
Schokoladenmousse / Fruchtsalat / Panna Cotta
Gebrannte Creme / Glace

- **Grosses Buffer** Fr. 17.—
Schokoladenmousse / Früctemousse / Tiramisu / Caramelköpfli
Fruchtsalat / Panna Cotta / Gebrannte Creme / Glace

mit Käse Zuschlag von Fr. 3.—

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.

**Eigene Wünsche und Änderungen berücksichtigen wir
nach Möglichkeit sehr gerne.**