

HERZLICH WILLKOMMEN IM **RESTAURANT SONNE**

Seit zwei Monaten brennt in der Sonne ein neues Feuer.

Schritt für Schritt entwickelt das Restaurant seine eigene Identität – mit Leidenschaft, harter Arbeit und dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem Genuss, Atmosphäre und Gastfreundschaft zusammenkommen.

Das Sonne steht für eine ehrliche Küche mit Charakter. Im Mittelpunkt stehen frische Produkte, echtes Handwerk und die Liebe am Kochen. Ohne Schnörkel. Ohne künstliche Inszenierung. Sondern mit Geschmack, Wärme und Persönlichkeit.

Besonders im Sommer lebt das Sonne seine Leidenschaft für das Feuer:

Jeden Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend sowie den ganzen Sonntag wird auf dem Holzfeuergrill gekocht.

Fleisch, Fisch und saisonale Spezialitäten erhalten dadurch ihren unverwechselbaren Geschmack und bringen echtes Grillhaus-Feeling auf unsere Terrasse.

Mit dieser neuen Karte wollten wir nicht nur kulinarisch einen Schritt weitergehen, sondern auch sprachlich. ☺

Offiziell enthält diese Version deutlich weniger Rechtschreibfehler als die letzte. Und falls Sie trotzdem noch welche entdecken sollten: nehmen Sie es mit Humor.

Denn genauso wie unsere Küche, entwickeln auch wir uns jeden Tag weiter.

Vielleicht war ein Teller einmal nicht warm genug. Vielleicht dauerte ein Service zu lange. Vielleicht lief nicht immer alles perfekt. Aber genau daran arbeiten wir – jeden einzelnen Tag.

Wir lernen. Wir verbessern uns. Wir wachsen.

Denn ein Restaurant lebt nicht von Perfektion, sondern von Menschen, die ihren Beruf mit Herz, Leidenschaft und Ehrlichkeit ausüben.

Willkommen im Sonne Bottmingen.








Allergene | Allergènes

Zur besseren Übersicht sind die häufigsten Allergene bei jedem Gericht in der Karte mit Abkürzungen oder Symbolen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie, dass trotz aller Sorgfalt **Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen** werden können.

Legende :

-  **GL** – Gluten
-  **LA** – Laktose / Milchprodukte
-  **EI** – Ei
-  **NU** – Nüsse (Baumnüsse, Haselnüsse etc.)
-  **KR** – Krebstiere / Meeresfrüchte

 Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.



Herkunft | Origin der Hauptzutaten

Poulet (CH) – Schwein (CH) – Rind (AR) – Kalb (CH) – Lamm (IR)
Egfilet (EST) – Wolfsbarsch (GRC) – Crevetten (THA) – Lachs (SCO) –
Zander (EST)
Brot (CH) – Wildfleisch (OST-DE)

Hinweis: Bei Lieferengpässen kann es vorkommen, dass wir Rindfleisch aus der Schweiz verwenden, anstelle der üblichen Herkunft (AR). Selbstverständlich achten wir dabei stets auf höchste Qualität.

Unsere Werte: Qualität mit Verantwortung

Fast alle Gerichte sind hausgemacht – wir verzichten bewusst auf Fertigprodukte.
Wir achten auf Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Murano.

ZU GUTER LETZT

Last but not least

Unsere Küche ist **hausgemacht**, mit Liebe zum Detail und Rücksicht auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Wir setzen alles daran, Rezepte – wenn möglich – an Unverträglichkeiten oder Allergien anzupassen, damit Sie bei uns sicher und genussvoll speisen können.

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über eventuelle Allergien oder spezielle Anforderungen.

→ **Bei schweren Unverträglichkeiten oder Allergien** bitten wir um Mitteilung bereits bei der Reservation – mindestens **einen Tag im Voraus unter der Woche** und bis **Freitagmittag für einen Besuch am Sonntag**.

Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir dann gerne mögliche Anpassungen der Gerichte.

Für spezielle Anfragen erreichen Sie uns unter : **061 42 20 02**

Laktosefreie Optionen

Auf Wunsch können viele unserer Gerichte **laktosefrei zubereitet** werden.

Bitte sprechen Sie uns bei Ihrer Bestellung darauf an.

→ Trotz grösster Sorgfalt können **Spuren von Laktose** nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Glutenfreie Optionen

Wir bieten auf Wunsch **glutenfreie Pasta, glutenfreies Brot**

Bei schwerer Glutenunverträglichkeit (z.B. Zöliakie) empfehlen wir daher besondere Vorsicht.

Fette und Öle in unserer Küche

Wir verwenden ausschliesslich:

– **Sonnenblumenöl, Rapsöl, Margarine** sowie **Olivenöl** beim Kochen.

→ **Erdnussöl verwenden wir nicht.**

Für Gäste mit schweren Allergien bereiten wir **Pommes Frites auf Wunsch in frischem Öl zur einmaligen Verwendung** und in einer **separaten Fritteuse** zu.

Wir achten streng auf die **separate Lagerung und Verarbeitung von Nüssen**, um Kreuzkontaminationen so weit wie möglich zu vermeiden.

Genießen Sie bei uns eine Küche, die auf Produktequalität, Feuer und handwerkliche Präzision und Regionalität setzt.

Unsere Karte ist bewusst aufgebaut: klar, ehrlich und mit Respekt vor den Traditionen.

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein und begleiten Sie aufmerksam bei der Auswahl der Speisen und der passenden Getränke.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, insbesondere bei Zöliakie oder Laktoseintoleranz, bieten wir nach Möglichkeit geeignete Alternativen an.

Bitte informieren Sie unser Team frühzeitig – wir beraten Sie sorgfältig und verantwortungsbewusst.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns.

Ihr Sonne-Team



WEINKELLER & BERKEL

Antipasti Misto 22.50 | 28.50

Italienische Charcuterie, frisch an der Berkel geschnitten
Parmesan, Brot

Der Wein wird direkt im Weinkeller gewählt.

GERICHTE DER SONNE

Gerichte einer ersten Karte.

Diese Gerichte stehen am Anfang des Sonne.
Sie sind das Ergebnis von Erfahrung, Handwerk und bewussten Entscheidungen.
Sie werden sich mit den Jahreszeiten, den Produkten und der täglichen Arbeit weiterentwickeln.

Im Mittelpunkt stehen das Produkt, das Feuer und die Präzision. Keine Effekte. Keine Inszenierung.
Sondern eine Küche, die aus dem Moment entsteht und Bestand haben soll.
Gerichte sind unser persönlicher Ausdruck –
sie entstehen aus Erinnerungen, aus Begegnungen, aus der Inspiration des Augenblicks.
Sie verändern sich mit den Jahreszeiten – und mit uns. Hier zählt jeder Handgriff. Jedes Produkt hat
Bedeutung. Und jedes Gericht trägt ein Stück unserer Geschichte. Sie sind unsere ehrlichsten Gerichte
lebendig, frei, echt. Keine Kopien. Sondern Kreationen, die man erinnert.

AUS DER TRADITION DES DORFES

Diese erste Karte versteht sich als Grundlage. Sie zeigt eine Richtung, keinen Abschluss.
Eine Küche, die nicht erklären will, sondern überzeugen soll –
durch Ruhe, Genauigkeit und Beständigkeit

Wurst Salat mit Käse

Garniert

22.50

Thunfisch salat

Garniert

22.50

Siedfleisch Salat

Garniert

19.50

Salatteller mit Ei

- Mit Poulet Streifen +8sfr

21.50

Kalbskopf Vinaigrette

Mit Salzkartoffeln

36.50

Wellblech

Riesen Paniertschnitzel am spieß
mit Pommes Frites und Gemüse

33.50

Kalbs Bratwurst

Zwiebeln Sauce, Rösti und Gemüse

29.50

Egli Knusperli

mit Fitness Teller und Tartarsauce

29.50

DIE KLASSIKER

Escalope de poulet croustillante au Panko, avocat & burrata

Knusprig paniertes Poulet-Schnitzel in japanischem Panko-Mehl,
serviert mit cremiger Avocado, Buratta, frischer Rucola und Balsamico-Glace

37.50

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes croustillantes

Lammkoteletts in Kräuterpanade, ausgebacken
Eigener Jus, Umami von Steinpilz, Kartoffeln Gratin

36.50 | 43.50

Osso buco de veau (12 heures de cuisson).

Kalbs Osso Bucco (12 Stunden gegart)

Gemüse und Safranrisotto

39.50

Foie de veau émincé (100 g | 200 g)

Kalbsleberli

Madeira-Sauce, Rösti, Gemüse.

35.50 | 42.50

Cordon bleu de veau

Kalbs Cordon-Bleu

Pommes Frites, Gemüse

39.50 | 46.50

Bavette de boeuf

Flanken Steak, Rotweinschalloten

Pommes, Gemüse

38.50

Lummeli-Pfanne

Rindsfilet mit Steinpilz-Morcheln Sauce

Kroketten, Gemüse

52.50 | 59.50

Escalope de veau Saltimbocca

Kalbssaltimbocca

Risotto und Gemüse

39.50 | 46.50

ZUM TEILEN AB 2 Person.

Châteaubriand ca. 500 g

Pr/per

59.50

Rindsfilet am stück gebraten

Beilage nach wähl und Gemüse, Sauce Bearnaise

AUS FLOSSEN & FANTASIE

Lotte au Grill, servie sous cloche fumée*Seeteufel vom Grill*

Pommes Boulangère, Ratatouille unter der Rauchglocke serviert

32.50 | 39.50**Saumon Suisse Grillé,
Servit avec une sauce a l'oseille***Grilliert Lachsfilet*

mit Sauerampfer Sauce, Tagliolini, knackiges Gemüse

32.50 | 39.50**Rouget sur Linguini au Citron**

Gebratenes Rotbarbenfilet serviert auf Zitronen-Linguini mit mildem Knoblauch und konfierten Tomaten.

32.50 | 39.50**Filet de dorade, sauce aux petit - pois***grilliert Dorade Filet*

Zitronen Kartoffelpurée und Junge Karotten

32.50 | 39.50**Filet de Loup de mer, Sauce Provenzale***grilliert Dorade Filet*

Ratatouille-Reis

32.50 | 39.50**Filet de sandre en croute de chorizo***Zander Filet in Chorizo Kruste*

Pilawreis und Gemüse

32.50 | 39.50**Beilagen nach Wahl:***Pommes frites · Risotto · Pommes Boulangère · Gebratene Gnocchi · -Reis · Tagliolini, Kartoffelgratin***Saucen & Würzungen (separat)***Chimichurri · Béarnaise · Kräuterbutter · Fleur de Sel · Pfeffer aus der Mühle*

Sommer in Sonne**Côtelette de porc***Schweinekotelette mit Fitnessteller und Baked Potatoes*

Kräuter Butter 🍷

34.50**Brochette de poulet***Poulet Spiess mit Fitnessteller und Baked Potatoes*

Kräuter Butter 🍷

34.50**Brochette de crevettes 🍷***Crevetten Spiess mit Fitnessteller Baked Potatoes*

Curry Mayonaise

37.50**Vitello tonnato**

Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce, verfeinert mit Zitronennoten und bestem Olivenöl

34.50**Melon Joly & jambon ibérique***Melone Joly mit iberischem Roh Schinken*

Italienische Spezialmelone „Melon Joly“, serviert mit fein geschnittenem iberischem Rohschinken.

31.50**Assiette de Roastbeef froide**

Fein aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef, serviert mit knackigen Salaten, hausgemachter Tartarsauce

31.50**Saumon Mariné avec melon et salade de fenouil***Marinierter Lachs mit Melone und Fenchelsalat mit Stangesellerie***28.50****Ceviche de dorade****sur un carpaccio de tomates anciennes & stracciatella crémeuse***Ceviche von Dorade auf Tomaten carpaccio & stracciatella*

Pesto Vinaigrette

28.50

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

EIN ANFANG, KLAR UND OFFEN

Diese erste Karte versteht sich als Grundlage. Sie zeigt eine Richtung, keinen Abschluss.
Eine Küche, die nicht erklären will, sondern überzeugen soll –
durch Ruhe, Genauigkeit und Beständigkeit.

Tartare de bœuf, coupé au couteau dans une bavette juste grillée

32.50 | 38.50

Kurz gegrilltes Flanken Steak, fein von Hand geschnitten als würziger Tartar serviert
- mit pommes +3.50 sfr

Salade verte, crottin de chèvre (trio) 🌿

18.50

Grünersalat mit Ziegenkäse - Crostini (Trio)
Walnüsse, Honig, Chimichurri, Honig-Senf-Dressing

Carpaccio de poulpe, pistaches & piment d'Espelette

32.50

Oktopus-Carpaccio
Pistazien, Olivenöl, Zitronenvinaigrette, Fleur de Sel, Piment d'Espelette

Tomates de saison, pain à l'ail grillé

16.50

Tomaten mit geröstetem Knoblauchbrot
Sherryessig-Vinaigrette, Olivenöl, Basilikum

Salade de tomate accompagné de sa Buratta 🥛

19.50

Tomaten Salat mit Buratta
Sherryessig-Vinaigrette, Olivenöl, Basilikum

Salade, vinaigrette maison

11.50

Salat (junger Blattsalat)
Hausgemachte Vinaigrette, auf Wunsch mit Rohkost

SUPPE & POT-AU-FEU IM BODUM-SIPHON

In einer Bodum-Siphon-Kaffeemaschine zubereitet, entfalten unsere Brühen ein tiefes und intensives Aroma dank einer langsamen und präzisen Infusion. Erleben Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem jede Suppe und jeder Pot-au-Feu vor Ihren Augen zubereitet wird

Gazpacho Andaluz 🥛

12.50

Gazpacho

Consommé de poisson au Bodum-Siphon.

14.50

Fisch-Consommé aus dem Bodum-Siphon
Zitronengras, feiner Safran, Garnelen, knackiges Gemüse

VEGETARISCHE GERICHTE & PASTA

Einige unserer Teigwaren stammen von ausgewählten regionalen Handwerksbetrieben (Forno e più, Schweiz) und werden in unserer Küche weiterverarbeitet
- Im Sinne des Labels « fait maison ».

Spaghetti Carbonara 🌿 🥛

20.50 | 24.50

Spaghettii Carbonara
Speck, Ei, Grana padano, Crème fraîche

✓ Risotto a la framboise et Buratta 🥛

25.50 | 29.50

Himbeeren Risotto mit Buratta

Risotto au citron brûlé, noisette & Saint-Jacques. 🍷 🥛

29.50 | 33.50

Risotto mit gebranntem Zitronenaroma
Haselnussbutter, geröstete Haselnüsse, Jakobsmuscheln

✓ Gnocchi croustillants, burrata, tomates anciennes & pesto de basilic 🌿 🥛

27.50 | 31.50

Knusprig gebratene Gnocchi, serviert mit cremiger Burrata, alten Tomaten und hausgemachter Basilikum-Pesto

✓ Culurgiones* (Forno e più, Schweiz) 🌿

27.50 | 31.50

Culurgiones
Kartoffel-Pecorino-Füllung, Minze

✓ Pappardelle * 🥛 🌿

29.50 | 33.50

gefüllt mit Steinpilz und Pecorino