



Markus Schmutz  
Hauptstrasse 20  
4557 Horriwil  
[www.sonne-horriwil.ch](http://www.sonne-horriwil.ch)  
Mail: [info@sonne-horriwil.ch](mailto:info@sonne-horriwil.ch)  
Telefon 032 614 14 88

## Menuvorschlage für Gesellschaftsanlasse inklusive 8.1% MWST

Sehr geehrte Gäste

Wir danken Ihnen für das Interesse an unserem Hause und freuen uns, Sie bei uns begrüssen und bewirten zu dürfen. Unser Ziel ist es, Ihnen bei uns ein gutes Essen und einen perfekten Service zu bieten, damit Sie mit Freude an die Sonne in Horriwil denken können.

Diese Menüvorschläge gelten bei einem Anlass ab zehn Personen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen. Ausgenommen sind vegetarische und Menüs betreffend Intoleranzen.

Betrachten Sie unsere Menuvorschlage wie ein Schaufenster eines Bijouteriegeschaftes, sie sind nur eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Falls Ihr persönlicher Wunsch nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist, bitten wir Sie, uns diesen mitzuteilen. Wir werden ihn für Sie gerne erfüllen. Falls diese Vorschläge nicht Ihrem Budget entsprechen, teilen Sie uns den Preis mit, den Sie gedenken zu bezahlen. Wir sind sicher, dass wir für Sie ein passendes Menu zusammenstellen können.

Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Auswahl Ihres Menus behilflich zu sein. Wir bitten Sie, Ihre Wünsche bis 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Um genügend Zeit für Ihre Bankettberatung zur Verfügung zu stellen, ist es wichtig, mit uns einen Termin auszumachen. Tel.: 032 614 14 88.

#### Apéro und Snacks

Wir stellen Ihnen das Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

#### Blumen

Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Ansonsten gestalten wir Ihren Tisch saisonal und mit Kerzen.

#### Technik (Beamer, Leinwand)

In unserem Seminarraum steht Ihnen ein Beamer zur Verfügung. Für Anlässe und Versammlungen mit Essen ist die Benutzung des Beamers gratis. Für Versammlungen, Tagungen oder Sitzung oder andere Anlässe ohne Essen (nur Getränke) verrechnen wir für das Bereitstellen und die Reinigung der Räumlichkeit inklusive Nutzung aller technischer Einrichtungen Fr. 100.--.

Wir machen Sie höflich darauf aufmerksam, dass Schäden an Tischwäsche (Kugelschreiber, Brandlöcher, usw.), Mobiliar und Einrichtungen in Rechnung gestellt werden.

#### Parkplätze

Es stehen Ihnen direkt um unser Haus herum Parkplätze gratis zur Verfügung.

#### Übernachten

Wir verfügen über 4 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer. Unsere Zimmer sind einfach aber gemütlich eingerichtet und verfügen über TV, Dusche/WC. Alle Zimmer sind mit WLAN eingerichtet. Einzelzimmer kosten Fr. 110.00, Doppelzimmer Fr. 180.00. Die Preise sind pro Nacht & Zimmer, inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer.

#### Rechnung

Wir bitten Sie um genaue Adressangabe um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen  
Markus Schmutz und das ganze Sonne-Team

## **SALATE**

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch- und Alpkäsestreifen	16.50
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons	14.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei	13.50
Nüsslersalat mit "auem"	15.50
San Marzano Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	18.50

## **KALTE VORSPEISEN**

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	18.50
Crevettencocktail "Calypso", Toast und Butter	17.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	17.50
Hausgemachte Terrine mit Preiselbeerschaum	20.50

## **FISCHVARIATION VORSPEISE**

Fischvorspeise nach Angebot und Wunsch ab	23.--
---	-------

## **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Einlage	9.50
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Speck, Champignons und Gin	12.--
"Höiblüemli"-Rahmsuppe	12.--
Gratinierte Fischsuppe "Sonne"	16.50
Hummersuppe mit Rahm und Dill	16.50
Petersilienschaumsuppe (oder andere Kräuter)	12.--

## **FLEISCHGERICHTE**

### **vom Schwein:**

Schweinsbraten nach Schwedischer-Art (mit Dörrzwetschgen gefüllt) Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzen Butterteigwaren und Gemüse garnitur	42.50
Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	38.50
Schweinsgeschnetztes mit Champignons Butterteigwaren	32.50
Hans Roth-Topf (Filetwürfel mit Morcheln und Champignons an Rahmsauce mit Tomaten und Bier) Hausgemachte Spätzli	42.50

### **vom Kalb:**

Kalbskarree im Ofen gebraten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	50.50
Glaçierte Kalbshaxen am Stück Risotto und Gemüse garnitur	44.50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art Butterteigwaren	42.50
Kalbsbraten mit frischem Thymian Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	42.50

## **vom Rind:**

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	52.50
Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	50.50
Zarte Rindfleischwürfel "Stroganoff" Butterreis	48.50
"Suure Mocke" Kartoffelstock und Gemüse garnitur	40.50

## **vom Lamm:**

Lammrücken im Ofen rosé gebraten "Provençales" Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	48.50
Lammgigot am Stück gebraten Bäckerinnen-Kartoffeln und Spinatgratin	40.50
Emmentaler Lammvoressen an leichter Safransauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	38.50

## **vom Geflügel:**

Poulet im Ofen gebraten mit frischem Rosmarin Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	34.50
"Riz Casimir" Geschnetzelte Pouletbrust an Curryrahmsauce mit Früchten Butterreis	36.50
Entenbrust an Orangensauce Basmatireis und Gemüse garnitur	42.50

## Dessertvorschläge für Ihren Anlass

Horriwiler Meringue glacée	12.50
Frischer Fruchtsalat	11.50
Mousse au chocolat	11.50
Tirami-sù	11.50
Caramelköpflì mit Rahm	9.50
Gebrannte Crème (oder Aroma nach Wunsch)	10.50
Früchtekuchen nach Wunsch	7.50
Stück Torte nach Wunsch	9.50
Hausgemachte Crèmeschnitte am Stück	9.50
Hausgemachte Glace und Sorbets	
Diverse Coupen	12.50
Fruchtsorbet nach Wunsch und Saison	10.50
Vacherin Maison	14.50

## **Menu MS1 zu Fr. 87.50**

Auberginentartar  
Kleines Salatbukett  
Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry "Tio Pepe"

\*\*\*

Mariniertes Kalbsnierstück vom Emmental

Limonenrahmsauce  
Hausgemachte Nüdeli  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Lauwarme Waffel  
mit hausgemachten Amarenakirschen  
und Vanillerahmglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu MS2 zu Fr. 85.50**

Bunter Blattsalat  
an feinem Hausdressing  
und frittierten Käseballchen

\*\*\*\*

Petersilienwurzelcrèmesuppe

\*\*\*\*

Entrecôte double "Madagaskar"

Pfefferrahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Lauwarmer Birnenkuchen  
mit Nidletäfelirahmglace

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menu CS1 zu Fr. 72.50**

Nüsslersalat  
mit Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Rüeblisuppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust  
mit Senfrahmsauce

Butternüdeli

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Lauwarmes Schoggiküchlein  
mit Fior-di-latte-Glace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu CS2 zu Fr. 75.50**

Nüsslersalat mit Ei

\*\*\*

Sellerie-Birnen-Suppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten  
mit Kräuterjus

Kartoffelkroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Lauwarme Zwetschgen  
mit Zimtglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu SP1 zu Fr. 92.50**

Rosmarin-Pannacotta  
auf Randencarpaccio mit Kräuteröl  
und Ruccola

\*\*\*

Red-Currysuppe  
mit Riesencrevettenspiessli

\*\*\*

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
mit Steinpilzen  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Nidle-Chüechli mit Beerencoulis  
und Sauerrahmglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu SP2 zu Fr. 95.--**

Tartar vom Mostbröckli mit Gemüsebrunoise  
und Apfelkompott

\*\*\*

Rüebli-Curry-Ingwersuppe

\*\*\*

Nierstück vom Angus-Rind  
im Ofen rosa gebraten

Rosmarinjus

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Lauwarmes Aprikosenkompott  
mit Pistacheglacé und Mandelhippe

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu RH1 zu Fr. 79.50**

Gemüseterrine mit Salatbukett

\*\*\*

Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust

Choron Sauce

Gemüsereis

\*\*\*

Früchtegratin mit Vanilleglace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

## **Menu RH2 zu Fr. 95.--**

Salat mit lauwarmen Fischstreifen

\*\*\*

Limonencrèmesuppe

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Himbeerroulade mit Fior di latte Glace

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

# Gourmet-Menu

## A. Komplett zu Fr. 135.--

Salat vom Langustenschwanz  
mit Vanilleessig und Baumnussöl

\*\*\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe "Monte Carlo"

\*\*\*\*\*

Seezungenzöpfchen  
auf Safransauce mit Gemüseblumen serviert

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Lammrückenfilet rosé gebraten  
mit schöner Garnitur

\*\*\*\*\*

Kleine Käseplatte

\*\*\*\*\*

Parfait glacé "Sonne"

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

# Gourmet-Menu

## B. Komplett zu Fr. 145.--

Lauwarmes Kaninchenrückenfilet  
an Balsamicoessig

\*\*\*\*\*

Kokoscrèmesuppe mit Scampi

\*\*\*\*\*

Pochiertes Lachsmédailon "Noilly Prat"

\*\*\*\*\*

Grapefruitssorbet mit Campari

\*\*\*\*\*

Rindsfiletmédailon "Rossini"  
Garnitur nach Sonne-Art

\*\*\*\*\*

Kleine Käseplatte

\*\*\*\*\*

Blätterteigapfel mit Zimteis

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*