

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen im  
Mit der schönsten Sonnenterrasse am  
rechten Thunersee und meistens über  
dem Nebel - behaupten wir.



Unsere Gastgeber\*innen sind mit Leidenschaft um Ihr Wohl besorgt. Björn Senn, unser  
Küchenchef mit internationaler Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie, kredenzt  
gerne für Sie ein köstliches Gericht oder ein Dessert. Wir lieben das Einfache und  
Ehrliche und legen Wert auf Exzellenz. Geniessen Sie den Moment!

Nebst dem Restaurant verfügen wir über 17 Zimmer und können bis zu 23 Personen  
Beherbergen. Alle Zimmer sind mit Lavabo (Warm- + Kaltwasser) ausgestattet.  
Toiletten und Duschen befinden sich auf den Etagen. Unsere zwei Mehrzweckräume  
mit Infrastruktur, sind ideal für Gruppen bis 24 Personen. Wir sind Mitglied von  
Gastrosuisse und VCH, Verband Christlicher Hotels.

**Kochen**  
*ist eine Kunst*  
**Geniessen**  
*ein Glück*  
**Zusammensein**  
*ein Geschenk*

Herzlichst eure Gastgeber

Susanne & Johannes Wüthrich  
JOSUA Services

## Vorspeisen

Blattsalate	8.50
Kerne, Croûtons, Blüten	
Gemischter Salat	10.50
Kerne, Croûtons, Blüten	
Salatsauce nach Wahl	
Tannenschössli-Vinaigrette / Frenchdressing / Joghurt-Bärlauchdressing	
Bärlauchcrèmesuppe	9.50
Brennesselcrèmesuppe	10.50
Kerbelöl, Sauerrahm, Mandeln, Croûtons	
Simmentaler Tartar	
Rindfleisch, Toast, Butter	70 g   24.50
Salatbouquet, gehobelter Parmesan	140 g   34.00

## Hauptgänge

Rindsentrecôte «Café de Paris»	200 g   46.00
Pommes frites	150 g   39.00
Tagesgemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber mit gebackener Zwiebel	39.50
Rotwein-Balsamicosauce	
Rösti	
Tagesgemüse	
Zweierlei vom Mistkratzerli	37.00
Rieslingsauce	
Seeländer Risotto	
Spargeln	
Seeteufelmedaillon (GB) im Rohschinkenmantel	43.00
Zitronenmyrte-Sauce	
Salzkartoffeln	
Beluga Linsen	
Tagesgemüse	
Zugersee-Felchen «Tempura»	38.00
Wasabi-Mayonnaise	
Salzkartoffeln oder Pommes frites	
Tagesgemüse	
Heiss geräucherte Lachstranche (NOR)	34.00
Hausgemachte Spaghetti	
Bärlauchsauce	
Junger Spinat, Sonnengetrocknete Tomaten	

Kottu Roti (Sri Lankisches Streetfood) 	26.00
Geschnittenes Fladenbrot, Ei, Weisskohl, Karotte, Lauch Paneercurry, Raita	
Hausgemachte Spaghetti	24.50
Bärlauchsauce Junger Spinat, Sonnengetrocknete Tomaten	

### Saison Hit

Brennesselcrèmesuppe

Kerbelöl, Sauerrahm, Mandeln, Croûtons

—o—

Scala Gusti's Malfatti (Gnocchi)

«Schwändi»-Rindstrockenfleisch

Bärlauchpesto, Grüne Spargeln, Radieschen, Parmesan

29.00

## Spargelgerichte

Spargelcrèmesuppe		10.50
Portion Spargeln (400g - weiss, grün oder gemischt)		29.50
Sauce Hollandaise		
Neue Bratkartoffeln		
Spargeln (200g - weiss, grün oder gemischt)		
Sauce Hollandaise		
Neue Bratkartoffeln		
Mit 100g Rohschinken		36.00
Mit Zweierlei vom Mistkratzerli		39.00
Mit Rindsentrecôte	150 g   41.00 / 200g   48.00	
Mit heiss geräucherter Lachstranche (NOR)		42.00

Mit \* gekennzeichnete Weine servieren wir auch im Offenausschank

## Rot-Weine

* Primitivo Puglia, «Calmelo»,	10cl   5.20
Jg. 2021, Italien, IGP, 14Vol%	50cl   25.00
<i>Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. Im Vordergrund intensive Aromen nach Brombeerfrucht und gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen.</i>	
* Syrah, «Clavien»,	10cl   5.50
Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol%	75cl   38.50
<i>Tieferer tanninreicher Wein. Duftet im jungen Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.</i>	
Pinot Noir, «Clavien»,	50cl   27.00
Jg. 2020, Schweiz, AOC Wallis, 12.8Vol%	75cl   45.00
<i>Jugendliches Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen. Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren. Ein Wein mit leicht rauchigen Noten und einem eleganten, kräftigen Körper. Nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis- und Veilchengeschmack.</i>	
Pinot Noir, «Sprenger's Dominus», Barrique	75cl   58.00
Jg. 2019, Schweiz, AOC Zürich, 13.8Vol%	
<i>Die Nase ist komplex, würzig-beerig mit fein verwobenen Barriquearomen umrahmt. Mit seinen gut eingebundenen Tanninen scheidet der DOMINUS keinen Vergleich zu den Burgunder Vorbildern. 18 Monate in Barriques gereift.</i>	
Humagne Rouge, «Clavien»,	50cl   32.00
Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol%	75cl   48.00
<i>Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter. Ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.</i>	

Blatina, «Vinogradi Nuic», 75cl | 48.00  
 Jg. 2016, Bosnien-Herzegowina, 13.5Vol%

*Blatina ist eine autochthone Rebe aus der mittleren Neretva. Dieser fruchtige Qualitätswein hat eine mittelrote Farbe. Sein Bouquet duftet nach Frucht mit Waldbeeren und Pflaumen, die zuerst in die Nase kommen, dann Gewürze und Schokolade.*

Blatina Barrique, «Vinogradi Nuic», 75cl | 52.00  
 Jg. 2017, Bosnien-Herzegowina, 14.5Vol%

*Blatina ist eine autochthone Rebe aus der mittleren Neretva. Dieser Spitzenwein hat eine tief-rubinrote Farbe. Ein Bouquet von schwarzen Kirschen, Kaffee, Tabak mit einem würzigen Unterton. 12 Monate in Barriques gereift.*

## Weiss-Weine

\* Johannisberg, «Clavien», 10cl | 5.20  
 Jg. 2020, Schweiz, AOC Wallis, 13Vol%

*Der Johannisberg ist ein vollmundiger, zärtlicher Wein mit mittlerem Körper. Aromen von reifen Früchten. Gut strukturiert mit einem langen Abgang.*

\* Sauvignon Blanc, «Clavien», 10cl | 5.50  
 Jg. 2018, Schweiz, AOC Wallis, 13Vol%

*Ein trockener, lebhafter und fruchtiger Wein, der langsam schmilzt und gut altert. Strukturiert, rund und mit einer schönen Säure ausgestattet.*

## Rosé-Weine

\* Oeil de Perdrix «Terrasses du Rhône», 10cl | 5.50  
 Jg. 2022, Schweiz, AOC Wallis, 12.5Vol%

*Zwiebelschalenfarben, fruchtig und frisch, lebhaft beerig mit Karamellnoten, im Mund weich und rund, feine Beerendaromatik, sehr ausgeglichen, ein attraktiver, angenehmer Sommerwein für alle Gelegenheiten.*

## Heissgetränke

Zu den Heissgetränken empfehlen wir unsere Sonnegg-Friandise zum Naschen | 5.00

Länggass-Tee | 5.00

*Assam Halmari / Berner Rose / Earl Grey / Edelweiss / Ginger & Lemon / Menthe du Maroc / Rooibos Bourbon / Sencha Yamato / Verveine*

Apfelpunch | 4.80

Tee mit Schuss | 6.50

*Amaretto / Kirsch / Rum / Zwetschgen*

Kaffee Crème, Espresso | 4.80

Doppelter Espresso | 6.50

Milchkaffee (hell/dunkel) | 5.20

Cappuccino | 5.50

Kaffee Mélange | 5.50

Latte Macchiato | 5.90

Ice Latte Macchiato | 5.90

Ovomaltine / Caotina (heiss/kalt) | 5.20

Milch (heiss/kalt) | 4.80

Kaffee fertig (2cl Bäzi) / Kaffee Luz (2cl Zwetschgen) | 6.50

Kaffee Sonnegg mit Schlagrahm | 8.50

*Amaretto / Baileys / Kirsch / Rum / Zwetschgen*



## Kaltgetränke

«Schwändi» Trinkwasser, 25cl | 2.50

«Schwändi» Trinkwasser, 50cl | 4.00

«Schwändi» Trinkwasser, 100cl | 7.00

Mineralwasser mit CO<sub>2</sub> Adelbodner, 50cl | 5.50

Mineralwasser mit CO<sub>2</sub> Adelbodner, 100cl | 9.00

Apfelschorle Möhl, 33cl | 4.90

Apple Cider Möhl, alkoholfrei, 33cl | 5.50

Apfelwein trüb Möhl, alkoholfrei, 50cl | 6.50

Moscato Fizzy, 35cl | 5.80

Ice Tea Bio Swiss Alpine Herbs, PET, 50cl | 5.50

Rivella rot, 33cl | 4.90

Rivella blau, 33cl | 4.90

Vivi Kola, 33cl | 4.90

Vivi Kola zéro, 33cl | 4.90

Bitter Lemon Swiss Mountain Spring, 20cl | 4.50

Tonic Water Swiss Mountain Spring, 20cl | 4.50

Orangensaft, 20cl | 5.00 / 50cl | 9.00

Traubensaft, 20cl | 5.00 / 50cl | 9.00

Sanbitter San Pellegrino, 10cl | 4.00

Rimuss Sauser, 1.5 Vol.%, 20cl | 5.50 / 50cl | 12.50 / 100cl | 22.00

## Biere

Felsenau Bärner Amber, untergärig, 5.6 Vol%, 33cl | 6.20

Felsenau Bärner Müntschi, Zwickel, 4.8 Vol%, 33cl | 5.80

Felsenau Bärner Schümli, alkoholfrei, <0.5 Vol%, 33cl | 5.50

Felsenau Bärner Weizen, Hefeweizen, 5.4 Vol%, 50cl | 7.00

Rugenbräu Panaché, 2.9Vol%, 33cl | 5.50

## Apéro

Aperol Spritz | 8.50

Abendrot, alkoholfrei | 6.50

Cynar Orange / Cynar Spritz | 8.00

Gespritzter Weissler, süss / sauer | 8.00

Hugo | 8.50

Heidi, alkoholfrei | 6.50

Moscato d'asti, Saracco, Italien DOP, 5.5Vol%, 10cl | 8.50

Prosecco, Le Contesse, extra dry, Italien, DOC, 11Vol%, 10cl | 9.00

Sanbitter Orange, alkoholfrei | 6.50

Tomatensaft, 20cl | 5.00

## Jugendschutz

Wir geben keine alkoholischen Getränke an unter 16- jährige ab.

## Digestif

Amaretto, 33Vol%, 2cl | 5.00

Abricotine «Morand», 43Vol%, 2cl | 5.00

Bäzi, 40Vol%, 2cl | 4.50

Baileys, 12Vol%, 4cl | 6.00

Cynar, 40Vol%, 4cl | 6.00

Calvados «Kingsgold» 40Vol%. 2cl | 6.50

Grand Marnier, 40Vol%, 2cl | 7.50

Grappa «Elisi Berta», 43Vol%, 2cl | 6.50

Grappa «Teroldego», 40Vol.% | 6.50

Kirsch, 40Vol%, 2cl | 5.00

Limoncello «Russo», 30Vol%, 4cl | 5.00

Rum «Captain Morgan», 43Vol%, 2cl | 5.00

Vieille Poire Williams, 32Vol%, 2cl | 8.50

Vieille Prune, 40Vol%, 2cl | 8.50

Vodka «Smirnoff Red», 37.5 Vol%, 2cl | 5.00

Vodka «Smirnoff Red», 37.5 Vol%, 2cl | 5.00

Whisky Single Malt «Oban 14», 43 Vol%, 4cl | 7.50

Zwetschgen, 37.5Vol%, 2cl | 5.00

## Herzlichen Dank und «uf wieder luege»

Wir glauben, Sie werden einen besonderen Moment bei uns erleben. Es würde uns freuen, wenn Sie gerne wieder kommen!

Das Restaurant Sonnegg wurde im Januar 2022 als Bistro realisiert und etablierte sich mit Björn Senn, unserem Küchenchef, zum Genuss-Restaurant. Mit Ihrer «Mund zu Ohr»-Propaganda, einem positiven Feedback auf TripAdvisor oder Google, helfen Sie aktiv mit, dass unser Familien-Betrieb gedeihen kann. Für Sie ein geringer Aufwand mit grosser Wirkung für uns!



*Sonnegg, Obere Haltenstrasse 6, 3625 Heiligenschwendi*

*033 243 03 87 / [restaurant@sonnegg.swiss](mailto:restaurant@sonnegg.swiss) / [sonnegg.swiss](http://sonnegg.swiss)*

*Donnerstag: 10 – 17 Uhr (April bis September)*

*Freitag + Samstag: 10 – 22 Uhr, warme Küche bis 20.30 Uhr*

*Sonntag: 10 – 17 Uhr, Brunch auf Voranmeldung von 10.00 – 13.30 Uhr*

Für Gruppen organisieren wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten einen besonderen Anlass, kommen Sie auf uns zu.

## Deklaration

Wir beziehen unsere Produkte, ins besondere Fleisch und Fisch, wo möglich aus der Region mit Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind beim Gericht deklariert.

## Allergene

Informationen über Inhaltstoffe und Allergene erhalten Sie auf Verlangen.