

## Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich  
willkommen im



Mit der schönsten Sonnenterrasse am rechten Thunersee und meistens über dem Nebel - behaupten wir.

Wir 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.

Ein positives Feedback auf TripAdvisor oder Google hilft uns bekannter zu werden und weiteren Gästen zu einem Genuss-Moment zu verhelfen. Wir danken Ihnen dafür!

Herzlichst ihre Gastgeber

Susanne & Johannes Wüthrich  
mit Mitgastgeber/innen



## Vorspeisen und Snacks

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*

1 Paar Wienerli mit Senf | 4.50

Zvieri-Plättli | 18.00

*Bündner Rohschinken, Brie, Greyerzer*

Käse- oder Gemüsekekuchen | 8.00

zusätzlich mit grünem Salat | 5.00

Pommes «Country Style» | 8.50

## Hauptgänge

Rindsentrecôte «Café de Paris» | 200 g | 46.00 / 150 g | 39.00

*Pommes frites, Tagesgemüse*

Zweierlei vom Mistkratzerli | 37.00

*Rieslingsauce, Seeländer Risotto, Spargeln*

Seeteufelmedaillon (GB) im Rohschinkenmantel | 43.00

*Zitronenmyrthe-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,  
Sonnentrocknete Tomaten*

Schwändi Schweinsbratwurst | 21.00

*Pommes frites, Blattsalat*

Kottu Roti (Sri Lankisches Streetfood)  | 26.00

*Geschnittenes Fladenbrot, Ei, Weisskohl, Karotte, Lauch,  
Paneercurry, Raita*

Hausgemachte Spaghetti | 24.50

*Bärlauchsauce, Junger Spinat, Sonnentrocknete Tomaten*

Äplermaccheroni (Vegi) | 17.50

*Röstzwiebeln, Quittenmus*

## 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

### Saison Hit

Brennesselcrèmesuppe

Kerbelöl, Sauerrahm, Mandeln, Croûtons

—o—

Scala Gusti's Malfatti (Gnocchi)

«Schwändi»-Rindstrockenfleisch

Bärlauchpesto, Grüne Spargeln, Radieschen, Parmesan

29.00

## Heissgetränke

Zu den Heissgetränken empfehlen wir unser

Sonnegg-Friandise zum Naschen | 5.00

Länggass-Tee | 5.00

*Assam Halmari / Berner Rose / Earl Grey / Edelweiss / Ginger & Lemon*

*Menthe du Maroc / Rooibos Burbon / 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: keine alkoholischen Getränke an unter 16-jährige.**

Mit \* gekennzeichnete Weine servieren wir im Offenausschank

## Rot-Weine

\* **Primitivo Puglia, «Calmelo»**, 10cl | 5.20 / 50cl | 25.00

Jg. 2021, Italien, IGP, 14Vol%

*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.*

\* **Syrah, «Clavien»**, 10cl | 5.50 / 75cl | 38.50

Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol%

*Tieferer tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.*

**Pinot Noir, «Clavien»**, 50cl | 27.00 / 75cl | 45.00

Jg. 2020, Schweiz, AOC Wallis, 12.8Vol%

*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.*

**Humagne Rouge, «Clavien»**, 50cl | 32.00 / 75cl | 48.00

Jg. 2021, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol%

*Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter. Ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.*

**Pinot Noir Barrique, «Sprenger's Dominus» 75cl | 58.00**

Jg. 2019, Schweiz, AOC Zürich, 13.8Vol%

*Die Nase ist komplex, würzig-beerig mit fein verwobenen Barriquearomen umrahmt. Mit seinen gut eingebundenen Tanninen scheut der DOMINUS keinen Vergleich zu den Burgunder Vorbildern. 18 Monate in Barriques gereift.*

**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 / 75cl | 37. 50

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 / 75cl | 39.00

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 / 75cl | 39.00

Jg. 2022, Schweiz, AOC Wallis, 12.5Vol%

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

## 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%, 2cl | 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

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 durch 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 – September > Infos auf der Webseite)*

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

*Sonntag: 10 – 17 Uhr*

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

## Deklaration

Wir beziehen unsere Produkte, ins besonders 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.

## Firmenessen

**Sie suchen einen Ort für Ihr Jahresessen, klein und fein, mit magischer Aussicht und Genuss-Küche? Herzlich willkommen im Restaurant Sonnegg Heiligenschwendi!**

Mit dem Firmenessen möchten Sie Ihren Mitarbeitern Danke sagen. Gerne unterstützen wir Sie dabei – wir geben alles, damit Ihr Danke auch kulinarisch und in guter Atmosphäre ankommt.

Küchenchef Björn Senn ist in Goldiwil aufgewachsen und hat u.a. in einem 5-Sterne-Haus in Dänemark seine Kochkünste verfeinert. In Bern hat er im Mille Portails auch für den Bundesrat aufgetischt: «Ich liebe das Einfache und Ehrliche. Vor allem mit regionalen Erzeugnissen, wobei ich aber gerne meine international gesammelten Erfahrungen einfließen lasse.»

Lassen Sie sich zeigen, welche Möglichkeiten wir haben.

Ein Firmenessen im Restaurant Sonnegg ist ideal für bis zu 24 Personen.

PS. Muss ein Firmenessen immer in der gedrängten Vorweihnachtszeit sein? Wir finden: Nein. Überraschen Sie ihre Mitarbeiter mit einem Jahresrückblick-Essen, das gleichzeitig ein Jahresstart-Essen ist – im Januar!