

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich
willkommen auf der
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 16 Zimmer und können bis zu 22 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.

Wir sind Fait Maison zertifiziert

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die den Fokus auf die hausgemachte Küche legen und ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk der Schweizer Gastronomen und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten



Herzlichst ihre Gastgeber
Susanne & Johannes Wüthrich
mit Mitgastgeber/innen

Saison Hit

Bärlauchcrèmesuppe

—o—

Dorsch Frikadellen (ISL)

Dänische Remoulade*¹

Neue Kartoffeln

Eingemachte Rande und Gurke

34.50

*Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

¹Unsere Mayonnaise ist nicht hausgemacht



Vorspeisen und Snacks

Nüsslersalat | 11.50

Speck, Ei, Croûtons

Nüsslersalat «Sonnegg» | 11.50

Traube, Baumnuss, eingemachter Kürbis, Croûtons

Blattsalate | 8.50

Kerne, Croûtons, Blüten

Gemischter Salat | 10.50

Kerne, Croûtons, Blüten

Salatsauce nach Wahl

*Tannenschössli-Vinaigrette / Joghurt-Bärlauchdressing / Frenchdressing*¹*

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 Gemüsekekchen | 8.00

zusätzlich mit grünem Salat | 5.00

Pommes «Country Style»* | 8.50

*Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

¹Unsere Mayonnaise ist nicht hausgemacht



Hauptgänge

Rindsentrecôte «Café de Paris» | 200 g | 48.00 / 150 g | 41.00

Pommes frites, Tagesgemüse*

Suure Mocke | 39.00

Sauerrahm-Stampfkartoffeln, Tagesgemüse

Zweierlei vom Mistkratzerli | 39.50

Rieslingsauce, Sauerrahm-Stampfkartoffeln, Tagesgemüse

Zugersee-Felchen «Tempura» | 38.00

*Wasabi-Mayonnaise*¹, 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*

Rotes Thai-Gemüsecurry | 33.00

Thaigemüse, Süsskartoffel, Gyoza (Japanische Teigtaschen), Basmatireis*

Hausgemachte Spaghetti | 24.50

Bärlauchsauce, Junger Spinat, sonnengetrocknete Tomaten

*Entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

¹Unsere Mayonnaise ist nicht hausgemacht



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 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 / 50cl | 4.00 / 100cl | 7.00

Mineralwasser mit CO₂ Adelbodner, 40cl | 5.50 / 100cl | 9.00

Apfelschorle Möhl, 33cl | 4.90

Apple Cider Möhl, alkoholfrei, 33cl | 5.50

Apfelwein trüb Möhl, alkoholfrei, 50cl | 6.50

Fizzy Gazzosa, 35cl | 5.80

Limone / Mandarino / Moscato

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

Thunbier New England IPA, 6.5 Vol%, 33cl | 7.20

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

Barter AF The Driver, Prohibition Ale, alkoholfrei, <0.5 Vol%, 33cl | 6.50

Rugenbräu Panaché, 2.9Vol%, 33cl | 5.50

Apéro

Aperol Spritz | 8.50

Abendrot, alkoholfrei | 6.50

Campari soda | 7.00

Campari orange | 8.00

Cynar Orange / Cynar Spritz | 8.00

Gespritzter Weisser, süss / sauer | 8.00

Hugo | 8.50

Heidi, alkoholfrei | 6.50

Moscato d'Asti, G.D. Vajra DOCG Italien, 5.5Vol%, 10cl | 9.50

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.

*Aus qualitätsgründen bieten wir nur wenige Weine im Offenausschank an. Diese sind mit * gekennzeichnet. Flaschenweine, die Sie nicht leertrinken mögen, dürfen Sie gerne nach Hause nehmen.*

Rotweine

*** Blatina, «Vinogradi Nuic», 10cl | 6.50 / 75cl | 48.00**

Jg. 2018, 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. Der Wein hat eine tief-rubinrote Farbe, ein Bouquet von schwarzen Kirschen, Kaffee, Tabak und würzigen Unterton. 12 Monate in Barriques gereift.

Humagne Rouge, «Clavien», 50cl | 39.00

Jg. 2022, Schweiz, AOC Wallis, 13.5Vol%

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

Gamaret «Chateau de Praz», BIO, 75cl | 52.00

Jg. 2023, Schweiz, Vully, 13Vol%

Der Wein ist noch jung doch schon sehr dicht, elegant und vollmundig. Rote Fruchtnoten wie Kirschen, Heidelbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren springen in die Nase. Diese werden durch zarte blumige und würzige Note ergänzt.

Pinot Noir, «Sprenger's Dominus», Barrique, 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.

Barbera d'Alba «G.D. Vajra», 75cl | 57.00

Jg. 2022, Italien, DOC, 13.5Vol%

Dieser Rote von G.D. Vajra ist die richtige Wahl für alle Weinfreunde, die möglichst wenig Süße im Wein mögen. Ausdrucksstarke Aromen nach schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Zwetschge, Pflaume, abgerundet mit orientalischen Gewürzen, Wacholder, Lebkuchen-Gewürz.

*** Primitivo Puglia, «Calmelo», 10cl | 5.20 / 75cl | 39.00**

Jg. 2022, 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.

Tempranillo «Mariposa Roja», 75cl | 49.50

Jg. 2020, Spanien, 15Vol%

In dunklem Schwarzrot mit Violett Reflexen präsentiert er sich. In der Nase entfalten sich Brombeerfrucht, weitere Beeren-/Kräuteraromen; dazu Zwetschge und Pflaume. Im Gaumen nach aromatischem Auftakt von harmonischer, geschmeidiger und runder Struktur mit saftig frischen Tanninen. Alles herrlich unterlegt mit Röstnoten von Rauch, Kaffee, Toastbrot.

Weissweine

*** Johannisberg, «Clavien», 10cl | 5.20 / 75cl | 39.00**

Jg. 2023, Schweiz, AOC Wallis, 13Vol%

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

*** Langhe Bianco Dragon, «Luigi Baudana, G.D. Vajra»**

10cl | 7.20 / 75cl | 53.50

Jg. 2022, DOC Italien, 14Vol%

Assemblage von Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Nascetta. Auf den ersten Blick eine leuchtend strohgelbe Farbe. Er ist angereichert mit blumigen, sommerlichen Wiesen mit mehr mineralischen Aromen gegen Ende. Am Gaumen trocken, warm, weich, mit scharfer, ausgewogener Frische.

Storia di E Signore «Clos Culombu» ECOCERT DEMETER, 75cl | 59.00

Jg. 2020, Frankreich, 12.5Vol%

Assemblage von Vermentino, Brustianu, Cualtacciu, Biancu Ghjentele, Cudiverta, Riminese, Genovese. In seiner schönen, klaren bietet dieser herrliche korsische Weißwein eine starke Nase nach Birne, Aprikosen, Zimt. Im Mund besitzt er eine großartige Komplexität, subtile Fruchtnoten bis hin zum salzigen Abgang. Ein atypischer, wahrlich köstlicher Weißwein!

Roséweine

*** Oeil de Perdrix «Terrasses du Rhône», 10cl | 5.50 / 50cl | 27.50**

Jg. 2023, 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..

Digestif

Amaretto, 33Vol%, 2cl | 5.00

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

Bäzi, 40Vol%, 2cl | 4.50

Baileys, 12Vol%, 4cl | 6.00

Campari 23Vol%, 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 / 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 Goldwil 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!