SONNE SISSACH

MENU
FÜR IHREN ANLASS



Hotel Restaurant zur Sonne AG
Hauptstrasse 83
4450 Sissach

Telefon +41 61 971 27 47

info@sonne-sissach.ch
www.sonne-sissach.ch

SONNE SISSACH

WILLKOMMEN IN DER SONNE

Liebe Gäste, herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Traditionshaus im Herzen von Sissach begrüssen zu dürfen. Vielen Dank für Ihr Interesse und das Vertrauen.

Geschichte und Gegenwart

In der Sonne Sissach ist die stilvolle und moderne Infrastruktur mit der historischen Bausubstanz verbunden. Lassen Sie sich verzaubern vom Spiel von Alt und Neu und erleben Sie, wie liebevoll erhaltene Details auf modernste Materialien treffen und sich zu einem einzigartigen Ambiente verbinden. Tradition trifft Moderne.

Ebenso präsentiert sich unsere Küche: Auf unserer Karte finden Sie Altbewährtes, gemischt mit modernen Zutaten und Zubereitungsarten. Unser Team bereitet für Sie köstliche Gerichte und saisonale Kreationen zu, natürlich immer mit frischen und hochwertigen Produkten. Freuen Sie sich auf ein feines Essen und den passenden Wein aus unserem gut sortierten Keller.

Ihr Event in der Sonne

Gerne finden Sie nachstehend einige Menüideen aus unserer Küche. Unsere Stärke sind jedoch massgeschneiderte Angebote, ganz zu Ihnen und Ihrem Anlass passend. Wir freuen uns, Sie persönlich beraten zu dürfen.

Wir sind für Sie da, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in der vielfältigen Sonne zu bescheren.

Wir danken für ihr Vertrauen und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Ihre Gastgeber
Familie Linsalata und das ganze Team der Sonne Sissach

SONNE SISSACH

UNSERE RÄUME

Grüner Saal	**70 Gäste**
THE 1534	**44 Gäste**
Gaststube	**30 Gäste**
Sunnestübli	**16 Gäste**
Kellerwelt	**je 12 bis 30 Gäste**









SONNE SISSACH

SUPPEN

CURRY-KOKOSSUPPE

TOMATENCRÈMSUPPE

BASELBIETER WEISSWEINSUPPE

KALTE VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT

GEMISCHTER SALAT

NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI UND CROÛTONS

TOMATENSALAT MIT BURRATA ODER BÜFFELMOZZARELLA

RANDENCARPACCIO MIT JAKOBSMUSCHEL

RINDSTATAR MIT WILDKRÄUTERSALAT, TOAST

RAUCHLACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM UND SALATBOUQUET

WARME ZWISCHENGÄNGE

TAGLIOLINI AN TRÜFFELSAUCE UND PARMESAN

RACLETTE RAVIOLI AN PFEFFERBUTTER

AGNOLOTTI MIT PECORINO UND FEIGEN ERDNUSSSAUCE

GEBRATENER ZANDER AN ZITRONENSAUCE UND SAFRANRISOTTO

SWISS ALPIN LACHS AUF RAHMSPINAT BEURRE BLANCHE

SONNE SISSACH

FLEISCH

AUSTRALISCHES PRIME RINDERFILET

HERITAGE ENTRECÔTE (CAN)

KALBSRÜCKEN GANZ GEBRATEN

GEBUNDENER KLABSSCHULTERBRATEN

SCHWEINSSTEAK AM STÜCK GEBRATEN

MAISPOULARDE

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN

POMMES FRITES

NUDELN

REIS

RÖSTIKROKETTEN

SPÄTZLI

RISOTTO

GEMÜSE

GLACIERTES GEMÜSE

OFENGEMÜSE

RATATOUILLE

SAUCE

BEARNAISE

TRÜFFELSAUCE

MORCHELSAUCE

PORTWEINSAUCE

WHISKEYSAUCE

WEISSWEINSAUCE

SONNE SISSACH

VEGETARISCH

GEMÜSESCHNITZL MIT TOMATENSAUCE

SPÄTZLIPFANNE MIT PILZEN UND GEMÜSE

BUNTER GEMÜSETELLER

PEPERONI GEFÜLLT MIT GEMÜSE, PILZEN UND FETAKÄSE

SONNE SISSACH

DESSERT

PISTAZIENTIRAMISU

PANNACOTTA MIT MANGO

CREME BRULEE MIT VANILLEGLACE

SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRÜCHTEN GARNIERT

FRÜCHTETELLER

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT NUSSGLACE

SORBET UND GLACE

ZITRONENSORBET

ZWETSCHGENSORBET

MANGO- PASSIONSFURCHTSORBET

VANILLEGLACE

SCHOKOLADENGLACE

CARAMELGLACE

PISTAZIENGLACE

WALLNUSSGLACE

KAFFEEGLACE

ERDBEERGLACE

STRACCIATELLA