



Menüvorschläge

Wir freuen uns über Ihr Interesse und wünschen Ihnen viel Freude bei der Zusammenstellung unserer feinen Spezialitäten.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
055 284 11 55 | info@sonne-goldingen.ch

Für was interessieren Sie sich?

Menü selbst zusammenstellen

Grill-/ Spaghettiplausch

Unsere Menüempfehlungen

Vegi Menüs

Desserts

Menü selbst zusammenstellen

Apéro

Hausgemachtes Käse-Knoblibrot

Sorten: Nature, Peperoni, Chili, Pilz, Speck

Vorspeisen

Salate

Grüner knackiger Blattsalat CHF 8.80

Bunt gemischter Salat CHF 9.80

Saison Salat CHF 10.80

Hausgemachte Salatsaucen Französisch / Italienisch

Suppen

Bouillon mit Flädli CHF 6.50

Saison Cremesuppe CHF 8.50

Fleisch

Schweins / Kalbs / Rinds Geschnetzeltes
Schweins / Kalbs Rahmschnitzel
Schweins / Kalbs Voressen
Schweins / Kalbs Steak
Schweinsfilet Medaillons
Schweinsbraten / Kalbsbraten
Kronenbraten (am Knochen) Schwein / Kalb
Gemischter Hackbraten (Rind, Kalb, Schwein)
Cordonbleu Schwein 180 gr. / 300 gr. (bis max. 30 Personen)
Cordonbleu Kalb 180 gr. / 300 gr. (bis max. 30 Personen)
Rindsfiletwürfel Stroganoff
Rindsgulasch
Gehacktes Rindfleisch
Pouletgeschnetzeltes
Pouletbrust
Fleischkäse
Schinken

Saucen

Rahmsauce	Tomatensauce
Pilzrahmsauce	Carbonara
Morchelrahmsauce	Bolognaise
Pfefferrahmsauce	Calvadossauce
Paprikarahmsauce	Rotweinsauce
Bratensauce	Bearnaise
Zwiebelsauce	Kräuterbutter
Currysauce	

Fisch

Forellenfilet (bis max. 10 Personen)
Egliknusperli im Bierteig

Beilagen

Pommes Frites	Hörnli
Country Cuts	Spaghetti
Röstikroketten	Reis
Kartoffel Gratin	Risotto
Kartoffelstock	Weissweinisotto
Eierspätzli	Polenta
Butternudeln	Gemüse

Spezielles

Grillplausch ab 50 Personen

Grillbuffet mit Fleisch nach Wahl: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Pferd, Lamm, div.
Würste dazu Saucen nach Wahl, reichhaltiges Salatbuffet
auf Wunsch mit warmen Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten

Preis pro Person CHF 39.50

Spaghettiplausch ab 30 Personen

Buffet mit Spaghetti dazu diverse Saucen:
Tomaten, Bolognaise, Carbonara, Pesto

Preis pro Person CHF 28.50

Unsere Menüempfehlungen

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce
mit Nudeln und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce
mit Nudeln und bunte Gemüsevariation

CHF 38.50

Schweinsschnitzel an sämiger Rahmsauce
mit Nudeln und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Kalbsschnitzel an sämiger Rahmsauce
mit Nudeln und bunte Gemüsevariation

CHF 38.50

Schweinsvoressen an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffelstock und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Kalbsvoressen an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffelstock und bunte Gemüsevariation

CHF 34.50

Schweinssteak an sämiger Pilzrahmsauce
mit Country Cuts und bunte Gemüsevariation

CHF 32.50

Kalbssteak an sämiger Morchelrahmsauce
mit Country Cuts und bunte Gemüsevariation

CHF 42.50

Schweinsfilet Medaillons an Calvadossauce
mit Weissweinsrisotto und bunte Gemüsevariation

CHF 38.50

Schweinsbraten an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffel Gratin und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Kalbsbraten an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffel Gratin und bunte Gemüsevariation

CHF 36.50

Kronenbraten vom Schwein (am Knochen) an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffel Gratin und bunte Gemüsevariation

CHF 30.50

Kronenbraten vom Kalb (am Knochen) an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffel Gratin und bunte Gemüsevariation

CHF 36.50

Hausgemachter Hackbraten (Rind, Kalb, Schwein) an kräftiger Bratensauce
mit Kartoffelstock und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Cordonbleu vom Schwein 300 gr.
mit Schinken und würzigem Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und bunte Gemüsevariation
(bis max. 30 Personen)

CHF 29.50

Cordonbleu vom Kalb 300 gr.
mit Schinken und würzigem Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und bunte Gemüsevariation
(bis max. 30 Personen)

CHF 39.50

Rindsfiletwürfel Stroganoff an würziger Paprikarahmsauce
mit Trockenreis und bunte Gemüsevariation

CHF 39.50

Rindsgulasch an kräftiger Gulaschsauce
mit Spätzli und bunte Gemüsevariation

CHF 36.50

Pouletgeschnetzeltes an würziger Currysauce
mit Trockenreis und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Pouletbrust an sämiger Morchelrahmsauce
mit Kartoffelgratin und bunte Gemüsevariation

CHF 30.50

Vegi Menüs

Gemüseteller mit Pommes Frites CHF 24.50

Gemüseteller mit Röstikroketten CHF 24.50

Chäshörnli mit Apfelmues und Röstzwiebeln CHF 20.50

Käsespätzli mit Gemüse dazu Apfelmues und Röstzwiebeln CHF 24.50

Penne Pesto mit Pinienkernen und Reibkäse CHF 22.50

Saisonaes Risotto CHF 24.80

Gemüsecurry im Reisring serviert mit Früchte Garnitur CHF 24.80

Fitness Teller mit hausgemachtem Knoblibrot CHF 22.50

Desserts

- Weisses und braunes Schoggimousse CHF 9.50
Hausgemachtes Beerenmousse CHF 9.50
Caramelköppli mit Rahm (bis max. 30 Personen) CHF 8.50
Panna Cotta mit Beerenauce und Rahm (bis max. 30 Personen) CHF 9.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte CHF 8.20
Hausgemachte Beerenschnitte CHF 8.20
Hausgemachte Fruchtschnitte CHF 8.20
Hausgemachtes Tiramisu Kaffee oder Orangen – Grand Marnier CHF 9.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace nach Wahl und Rahm CHF 12.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm CHF 9.50
Meringues mit 2 Kugeln Glace nach Wahl und Rahm CHF 12.50
Meringues mit Rahm CHF 9.50
Brownies mit Vanilleglace und Rahm CHF 9.50

Alle Coupes und Glace der Dessertkarte

Dessertbuffet ab 30 Personen

mit Dessert-Kombinationen Ihrer Wahl

CHF 14.50 pro Person