

# liebe gäste,

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant „marée“

Es freut mich überaus, Sie heute in eine andere Welt zu entführen ... sprich, unsere „Sonnenhof-Welt“. Lassen Sie sich verzaubern, durch die Magie dieses speziellen Ortes, gepaart mit unserer Gastfreundschaft und dem tiefgründigen Geschmack unserer Gerichte. Bei uns bekommt jedes Produkt seinen Platz ... es wird veredelt – nur sanft – aber doch mit Raffinesse.

**Aus diesem Grund verarbeiten wir, wenn möglich nur regionale Produkte und das Gemüse stammt sogar von unserem Bauern Ernst Nigg aus Liechtenstein. Immer äusserst saisonal und frisch. Die einzige Ausnahme sind die Meeresfische, die Gänseleber und einige Fleischspezialitäten. Dabei steht die Qualität der Rohprodukte immer an erster Stelle, und diese veredeln wir mit viel Leidenschaft und Freude.**

Selbst bei den Fischen kennen wir keinen Kompromiss ... Schleppnetz-Fang jeglicher Art ist für uns tabu. Wir stellen uns gegen das Leerfischen der Weltmeere und das Zerstören der Meeresböden und verwenden somit nur hochqualitativen Fisch aus nachhaltigem Fang oder aus der Aquakultur – wenn möglich natürlich auch aus der Region. Wir möchten einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten!

Schön, dass Sie bei uns sind. Genießen Sie es in vollen Zügen. Guten Appetit!

**Falls Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen.**

Ihr Hubertus Real

# dear guests

Welcome to our restaurant "marée"

I am delighted to take you to another world today ... in other words, our "Sonnenhof World". Let yourself be enchanted by the magic of this special place, coupled with our hospitality and the profound taste of our dishes. With us, every product gets its place ... it is refined – only gently – but with sophistication.

For this reason, we only process regional products if possible and the vegetables and eggs even come from our farmer Ernst Nigg from Liechtenstein. Always extremely seasonal and fresh. The only exceptions are marine fish, foie gras and various meat rarities. The quality of the raw products always comes first, and we refine them with a lot of passion and joy.

When it comes to fishes, we don't compromise ... Trawl nets of any kind are taboo for us. We oppose the emptying of the oceans and the destruction of the sea grounds and therefore we only use high-quality fish from sustainable fishing or from aquaculture – if possible, of course also from the region. We want to make a contribution to a better world!

Thank you for your visit. Enjoy it to the fullest. Enjoy your meal!

**If you have any allergies or intolerances, please don't hesitate to inform us about them.**

Your Hubertus Real



# fisch vorseisen

## fish starters

frische austern „fines claires“ (f|atlanik) PRO STÜCK / EACH CHF 6.–  
on the rocks – gebuttertes vollkornbrot

FRESH OYSTERS “FINES CLAIRES” (F|ATLANTIC)  
ON THE ROCKS – BUTTERED WHOLEWHEAT BREAD

sanft pochierte miesmuscheln (e) CHF 33.–  
chicorée-äpfel-salat – süss-saure chili-vinaigrette – salsa verde

SLOWLY POACHED MUSSELS (E)  
CHICORY-APPLE-SALAD – SWEET-SOUR CHILLI VINAIGRETTE – SALSA VERDE

asiatisch marinierte thunfischwürfel\* (phl|nw-pazifik) CHF 33.–  
mangoragout – zitronengrasschaum

MARINATED TUNA CUBES “ASIAN-STYLE” (PHL|NW PACIFIC)  
MANGO RAGOUT – LEMONGRASS FOAM

mini-bouillabaisse\* CHF 35.–  
sauce rouille – brotcrôtons

MINI BOUILLABAISSE  
SAUCE ROUILLE – BREAD CRÔTONS

leichte felsenhummer-bisque CHF 32.–  
orangen-cranberry-crostini

LIGHT ROCK LOBSTER-BISQUE  
ORANGE-CRANBERRY-CROSTINI

# Vorspeisen starters

gemischter salat CHF 19.–

apfel – nüsse – kräuter

MIXED SALAD

APPLE – NUTS – HERBS

bunter garten-kräutersalat \* CHF 37.–

mit shii-take pilzen oder gänseleber oder tagesfisch

COLOURFUL GARDEN SALAD WITH HERBS

WITH ROASTED SHII TAKE MUSHROOMS OR GOOSE LIVER OR FISH OF THE DAY

hausgemachte raviolini (ch)\* CHF 29.– | 46.–

kalbfleisch-spinatfüllung

HOMEMADE RAVIOLINI (CH)

VEAL-SPINACH STUFFING

duett von der gänseleber (h)\* CHF 39.–

kumquat – sellerie

DUET OF GOOSE LIVER (H)

KUMQUAT – CELERY

vegetarisch  
vegetarian

bitte fragen sie nach unserer karte

PLEASE ASK FOR OUR MENU

# fisch hauptgerichte

## fish specialities

knusprig gebratener adlerfisch (f|atlantik) CHF 49.–/ 59.–

petersilienwurzel-püree – zweierlei limette – zitrus-rosmarin-emulsion  
orangen-kartoffeln

CRISPY ROASTED MEAGER (F|ATLANTIC)

PARSLEY ROOT PUREE – TWO KINDS OF LIME – CITRUS ROSEMARY EMULSION

ORANGE POTATOES

sanft gegarter eiswasser-saibling (isl|aquakul.) CHF 52.–/ 65.–

champagner-sauerkraut – apfel-estragon-chutney  
petersilien-kartoffeln

SLOWLY COOKED ICE WATER CHAR (ISL|AQUACUL.)

CHAMPAGNE SAUERKRAUT – APPLE-TARRAGON-CHUTNEY

PARSLEY POTATOES

zarter rochenflügel (f|atlantik)\* CHF 49.–/ 59.–

kapern – braune knoblauchbutter – knusper-brösel  
kartoffelpüree

TENDER RAY WING (F|ATLANTIC)

CAPERS – BROWN GARLIC-BUTTER – CRISPY BREADCRUMBS

MASHED POTATOES

filet vom schwarzen seehecht (arg|atlantik) CHF 49.–/ 59.–

rassiges fruchte curry – mango- und kiwi-kompott  
gemüse-basmatireis

FILLET OF BLACK HAKE (ARG|ATLANTIC)

SPICY FRUIT CURRY – MANGO- AND KIWI COMPOTE

VEGETABLE-BASMATI RICE

# Krustentier hauptgerichte crustacean specialities

paella à la sonnenhof (f|arg|it)

CHF 49.– / 59.–

langostinos – miesmuscheln

PAELLA À LA SONNENHOF (F|ARG|IT)

LANGOSTINOS – MUSSELS

# fleisch hauptgerichte meat specialities

tournedos vom rindsfilet “rossini” (usa|h)

120|40 GR. CHF 65.–

oder

rosa gebratenes kalbsfilet “rossini” (ch|h)

120|40 GR. CHF 65.–

gebratene gänseleber – perigord-trüffeljus

sellerie- und spinatpüree – kräuterkartoffeln

TOURNEDOS OF BEEF-FILLET “ROSSINI” (USA|F)

OR

MEDIUM ROASTED VEAL STEAK “ROSSINI” (CH|F)

ROASTED GOOSE LIVER – PERIGORD TRUFFLE JUS

CELERY- AND SPINACH PUREE – HERB POTATOES

rosa gebratene thurgauer entenbrust (ch)

CHF 49.– |59.–

buntes thaicurry-gemüse – sojastew – satay-creme

basmatireis

MEDIUM ROASTED BREAST FROM SWISS DUCK (CH)

COLOURFUL THAI CURRY – SOYA STEW – SATAY CREAM

BASMATI RICE

# dessert

bunte variation CHF 25.–

unserer hausgemachten früchtesorbets

COLOURFUL SELECTION OF HOMEMADE FRUIT SORBETS

luftiger topfenknödel CHF 21.–

orangen-zitrussalat – soufflé glacé «rum»

FLUFFY CURD CHEESE DUMPLING

ORANGE-CITRUS-SALAD – SOUFFLÉ ICE CREAM "RUM"

crème brûlée wie in frankreich CHF 19.–

vanilleeis – passionsfruchtsauce

CRÈME BRÛLÉE LIKE IN FRANCE

VANILLA ICE CREAM – PASSION FRUIT SAUCE

halbflüssige schokoladenpraline CHF 21.–

minz-gelée – tonkabohnen-eis

SEMIFLUID CHOCOLATE PRALINE

MINT JELLY – TONKA BEAN ICE CREAM

geeistes mousse von dunkler schokolade CHF 19.–

„irish-coffee-style“

ICED MOUSSE FROM DARK CHOCOLATE

„IRISH-COFFEE-STYLE“

knusprige apfel-tarte (25 min.) CHF 25.–

vanilleeis – grand marnier

CRISPY APPLE TARTE (25 MIN.)

VANILLA ICE CREAM – GRAND MARNIER

letzte bestellung für die apfel-tarte um 21.45 uhr

last order for the apple-cinnamon tarte 21:45 h