

Liebe Vegetarier, liebe Sonnenhof-Freunde

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, all unserer mit liebe zubereiteten Gerichte. Bei uns bekommt jedes Produkt seinen Platz...es wird veredelt - nur sanft - aber doch mit Raffinesse.

Aus diesem Grund verarbeiten wir nur die besten Produkte, wenn möglich aus unserer unmittelbaren Umgebung – saisonal und frisch. Dabei steht die Qualität der Produkte, ob Gemüse, Früchte, Tofu und Getreide immer an erster Stelle, und diese veredeln wir mit viel Leidenschaft und Freude.

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 vegetarians, dear sonnenhof-friends

Welcome to our restaurant "marée"

I am delighted to whisk you away into another world ... in other words, our "Sonnenhof World".

Be enchanted by the magic of this special place, combined with our hospitality and the profound taste of all our dishes prepared with love.

Every product gets its place within us ... it will be refined - only gently - but yet with finesse. That's why we only process the best products, if possible from our immediate environment - seasonal and fresh. The quality of the raw materials, like vegetables, fruits, tofu and cereals is always top priority to us, and we refine those with great passion and joy.

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

Vorspeisen starters

gemischter salat ^o CHF 19.–
apfel – nüsse – kräuter
MIXED SALAD
APPLE – NUTS – HERBS

bunter garten-kräutersalat * ^o CHF 37.–
mit gerösteten shii-take pilzen oder liechtensteiner parmesan
COLOURFUL GARDEN SALAD WITH HERBS
WITH ROASTED SHII-TAKE MUSHROOMS OR LIECHTENSTEIN-PARMESAN

ceviche von zarten champignons^o CHF 29.–
stangensellerie – physalis – minze – radieschen-crostini
CEVICHE OF TENDER MUSHROOMS
STALK CELERY – PHYSALIS – MINT – RADISH CROSTINI

* = unsere evergreens | our evergreens

^o = vegan | vegan

suppen
zwischengerichte
soups
entremets

zweierlei currysüppchen

CHF 29.--

thai – indisch

TWO KINDS OF CURRY SOUP
THAI – INDIAN

hausgemachte mini-frühlingsrollen * °

CHF 21.–

peperoni-chutney

HOMEMADE MINI SPRING ROLLS
BELL PEPPER CHUTNEY

frische morcheln

CHF 39.–/ 59.–

frühlingszwiebeln – cognac – kartoffelespuma

FRESH MORELS
SPRING ONIONS – COGNAC – POTATO ESPUMA

* = unsere evergreens | our evergreens

° = vegan | vegan

hauptgerichte

main courses

gebratenes oder gedünstetes gemüse ° CHF 45.–

salzkartoffeln

ROASTED OR STEWED VEGETABLES
BOILED POTATOES

thailändisches gemüse-curry * ° CHF 49.–

korianderreis

THAI VEGETABLES CURRY
CORIANDER RICE

zarte grüenspargeln CHF 49.–

barbeque-tomaten – salsa verde – pastinaken-espuma

TENDER GREEN ASPARAGUS
BARBECUE-TOMATOES – SALSA VERDE – PARSNIP ESPUMA

gebratenes selleriesteak CHF 49.–

buntes ratatouille – oliven-tapanade – fruchtiges chutney

bärlauchrisotto

ROASTED CELERY STEAK
COLOURFUL RATATOUILLE – OLIVE-TAPANADE – FRUITY CHUTNEY
WILD GARLIC RISOTTO

* = unsere evergreens | our evergreens

° = vegan | vegan