

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

dünnes zucchetti-champignons-carpaccio ^o CHF 32.–
sanddorn – mandarine – karotte

THIN ZUCCHINI-MUSHROOM CARPACCIO
BUCKTHORN – TANGERINE – CARROT

* = unsere evergreens | our evergreens

^o = vegan | vegan

suppen
zwischengerichte
soups
entremets

orientalische gemüseessenz CHF 25.--

humus

VEGETABLE ESSENCE "ORIENTAL STYLE"
HUMUS

hausgemachte mini-frühlingsrollen * ° CHF 21.--

peperoni-chutney

HOMEMADE MINI SPRING ROLLS
BELL PEPPER CHUTNEY

pochiertes liechtensteiner landei CHF 35.--/ 49.--

rahmspinat – trüffel

POACHED LOCAL EGG
CREAM SPINACH – TRUFFLE

* = 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

gebratene waldpilz-frikadellen CHF 49.–

buntes wintergemüse – zweierlei dip - petersilienkartoffeln

ROASTED FOREST MUSHROOM DUMPLINGS

COLOURFUL WINTER VEGETABLES – TWO KINDS OF DIP

PARSLEY POTATOES

gebratener seidentofu CHF 49.–

japanisches gemüse – sojastew - korianderpesto

basmatireis

ROASTED TOFU

JAPANESE VEGETABLES – SOYA STEW – CORIANDER PESTO

BASMATI RICE

* = unsere evergreens | our evergreens

° = vegan | vegan