

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
COLOURFUL GARDEN SALAD WITH HERBS
WITH ROASTED SHII-TAKE MUSHROOMS

gurken-zucchetti-tatar "sashimi" CHF 32.–
sojastew – ingwer – wasabi
CUCUMBER-ZUCCHINI TARTAR "SASHIMI"
SOYA STEW – GINGER – WASABI

* = unsere evergreens | our evergreens

^o = vegan | vegan

suppen
zwischengerichte
soups
entremets

asiatische gemüse-essenz CHF 25.-
zweierlei ingwer – frischer koriander

ASIAN VEGETABLE ESSENCE
TWO KINDS OF GINGER – FRESH CORIANDER

hausgemachte mini-frühlingsrollen * ° CHF 21.-
peperoni-chutney

HOMEMADE MINI SPRING ROLLS * °
BELL PEPPER CHUTNEY

hausgemachte perigord-trüffelnüdeli CHF 45.- | 59.-
sellerie

HOMEMADE NOODLES WITH PERIGORD TRUFFLE
CELERY

perigord trüffelrisotto CHF 45.- | 55.-
pochiertes balzner freilandeier

PERIGORD TRUFFLE RISOTTO
POACHED LOCAL EGG

* = unsere evergreens | our evergreens

° = vegan | vegan

hauptgerichte

main courses

gedämpftes gemüse ° CHF 45.–
olivenöl – fleur de sel
salzkartoffeln

STEAMED VEGETABLES °
OLIVE OIL – FLEUR DE SEL
BOILED POTATOES

thailändisches gemüse-curry * ° CHF 49.–
korianderreis

THAI VEGETABLE CURRY * °
CORIANDER RICE

vegane bohnen-pilz-hacksteaks * ° CHF 49.–
rotkraut – pak choi – wilder ingwer – gemüsejus
petersilienöl-kartoffeln

VEGAN BEAN-MUSHROOMS-HAMBURGER * °
RED CABBAGE – PAK CHOI – WILD GINGER – VEGETABLE JUS
PARSLEY OIL POTATOES

gebratene seidentofu-wolken * ° CHF 49.–
glasnudel-gemüse-salat – guacamole
basmatireis

ROASTED TOFU * °
FINE CHINESE NOODLES-VEGETABLES SALAD – GUACAMOLE
BASMATI RICE

* = unsere evergreens | our evergreens

° = vegan | vegan