Landgasthaus Catering Sonne •

Als Aperitif	***1 Glas Riesling Brut Sekt***	***€ 5,--***
empfehlen wir	***1 Glas Haus-Cocktail (Rieslingsekt mit Peach)***	***€ 5,--***
eisgekühlt	***1 Glas Malterdinger Winzersekt (Chardonnay Brut)***	***€ 6,--***

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern	***€ 5,--***
Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch	***€ 6,--***
Süppchen vom Hokkaido mit Kernen	***€ 6,--***
Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses	***€ 9,50***

Vorspeisen

Räucherlachs „Arctic Rose“ ***€ 15,50***
Ein ganz besonderer Lachs wird im traditionellen Reiberauchverfahren mit Hickoryholz geräuchert
mit Sahnemeerrettich an bunten Blattsalaten

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen ***€ 15,50***
und Balsamico an bunten Blattsalaten

Dreierlei vom Lachs ***€ 15,50***
(Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, Räucherlachs „Arctic Rose“)
an bunten Blattsalaten

Gartenfrische Blattsalate mit Rucola, Kirschtomate
und gebratenen Edelfischen ***€ 18,50***
(Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)

Frische Pfifferlinge ausgesucht kleine

Portion Pfifferlinge	***mit Spiegelei***	***€ 14,50***
„A la Creme“	***mit feinen Nudeln***	***€ 14,50***
	mit Filets vom frischen Lachs	***€ 18,50***
	mit kleinem Rinderfilet (150g)	***€ 22,50***
auch vegetarisch	***Pfifferling Omelette***	***€ 14,50***

Portion Pfifferlinge als Beilage zu einem anderen Hauptgericht! ***€ 6,--***

Vegetarisch

Spaghetti a la Creme mit Kaiserstühler Trüffel (kleine Portion) ***€ 10,--***

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.
In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab September 2026

Landgasthaus Catering Sonne •

Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce Pommes-Frites und bunter Herbstsalat	***€ 22,50***
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle bunter Herbstsalat	***€ 22,50***
Rückensteak vom Badischen Rind „dry age“ in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle bunter Herbstsalat	***€ 26,50***
Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, bunter Herbstsalat	***€ 32,50***

Wild aus heimischer Jagd (Erwin Dages, Köndringen)

Rehragout “Försterin Art” mit Waldpilzen und Preiselbeeren handgeschabte Spätzle, bunter Herbstsalat	***€ 24,50***
Rehrücken “Hubertus” rosa gebraten an Holundersauce Preiselbeerbirne, handgeschabte Spätzle, bunter Herbstsalat	***€ 34,50***

Frisch vom Fischmarkt

Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (große Portion)	***€ 14,50***
Fischsuppe „asiatische Art“ mit Kokosmilch, Wok Gemüse und rotem Curry (große Portion)	***€ 14,50***
Norweger Lachs in Weißweinsauce auf feinen Nudeln	***€ 18,50***
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten auf Gemüsespaghetti a la „Provencial“	***€ 18,50***
Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis	***€ 24,50***

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.
In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab September 2026

Landgasthaus Catering Sonne •

Vesperkarte

Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot ***oder mit Käse (Elsässer)***	***€ 12,--***
Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln)	***€ 14,50***

Salate

Kleiner bunter Salatteller	***€ 6,--***
Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei	***€ 14,50***
Gartenfrische Blattsalate mit Kirschtomate und Rucola umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken	***€ 19,50***

Toasts

Strammer Max (Toast, Schinken, Käse und Spiegelei überbacken) Salatgarnitur	***€ 12,50***
Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons) mit Käse überbacken, Salatgarnitur	***€ 17,50***
Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln, Spiegelei), Salatgarnitur	***€ 19,50***

Paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	***€ 12,--***
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, bunter Salatteller	***€ 18,50***
Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln, Kräuterbutter mit Bauernbrot	***€ 19,50***
Schweinelendchen in Calvadosrahmsoße, kleines Gemüsebukett handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller	***€ 24,50***

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.
In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab September 2026

Landgasthaus Catering Sonne •

Dessertkarte

***Espresso Affogato** (Espresso mit Bourbon Vanille Eis)*	***€ 5,--***
Gemischtes Eis mit Sahne	***€ 5,--***
Kaiserstühler Erdbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne	***€ 6,--***
In Cassis marinierte Waldbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne	***€ 6,--***
Heiße Himbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne	***€ 6,--***
Coup Dänemark mit Bourbon Vanille Eis und Schokosauce	***€ 6,--***
Duett von Mousse-au-Chocolate und Panna Cotta mit Maracujasauce im Gläschen	***€ 6,--***

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme / Espresso	***€ 2,50***
Cappuccino	***€ 3,--***
Milch-Kaffee / oder Latte Macchiato	***€ 3,--***

Hochprozentiges

Kirschwasser	***€ 4,--***
Williams Christ	***€ 4,--***
Mirabell	***€ 4,--***
Zibärtle	***€ 4,--***
Marc de Champagne	***€ 4,--***
Sauerkirsch	***€ 4,--***

Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen sie unseren Service.
In den verwendeten Wurst- und Fleischwaren befinden sich verschiedene Zusatzstoffe. B250, Zuckerstoffe, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker, E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe.

Gültig ab September 2026