

Vorspeisen

Tagessuppe	Fr. 6.00
Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 11.00

Burger

Teufelshörnli-Burger (vom Weiderind hausgemacht, mit rassiger Smokysauce, Kohlebrötli, Zwiebelsprossen, Feuerteufelkäse und Rohschinchenchips)	Fr. 22.50
--	-----------

Beilagen nach Wahl: Rosmarin-Waves oder grüner Salat

Eintopf

Gäuer Kalbsragout mit hausgemachtem Kartoffelgratin	Fr. 28.00
---	-----------

Rösti-Variationen

Mailänder-Rösti

Rösti mit Kutteln, Tomaten und Käse überbacken Fr. 21.00

Förster-Rösti

Rösti mit Pilzen Fr. 18.00

Metzger-Rösti

Rösti mit Kalbsleberli Fr. 32.00

Gärtner-Rösti

Rösti mit Gemüsejulienne Fr. 18.00

Sonne-Rösti

Rösti mit Bolognaise und Käse überbacken Fr. 18.00

Buure-Rösti

Rösti mit hausgemachter Bauernbratwurst Fr. 20.00

Berner-Rösti

Rösti mit Speck und Zwiebeln Fr. 18.00

Käser-Rösti

Rösti mit Raclettekäse überbacken Fr. 17.00

Büezer-Rösti

Rösti mit gebratenen Cervelatbeinen und Spiegelei Fr. 18.00

Eier-Rösti

Rösti mit 2 Spiegeleier Fr. 16.00

Fitnesssteller, Grilladen

mit Zanderknusperli im Bierteig Fr. 29.50

mit Pouletbrustfilet Fr. 28.00

mit klassischem Schweins- Cordon-bleu Fr. 31.00

mit Schweinssteak vom Nierstück, Kräuterbutter
auf dem heissen Stein serviert Fr. 29.00

mit Lammrückenfilet, Kräuterbutter
auf dem heissen Stein serviert Fr. 37.00

„Swiss Quality Beef“

mit Rindsfilet, Kräuterbutter Fr. 45.00
auf dem heissen Stein serviert

Alle Gerichte sind mit *Rösti, hausgemachten Kartoffelgratin, Nudeln oder Pommes-Frites* zu geniessen. Selbstverständlich sind die Grilladen auch als *Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten oder Gemüse und Gschwelti mit Tartarsauce* erhältlich.

Zu einem feinen Gericht ein spezielles Bier....

Grimbergen Double-Ambrée 0.33 l ist ein dunkles Abteibier mit süsslichem Geschmack und Brand-ähnlichem Abgang. Die Spezialität aus Belgien verzückt Liebhaber von gehaltvollen Bieren. (zu **Rindsfieltstroganoff oder Ossobucco**) Fr. 5.50

Leffe Vieille Cuvée 0.33 l ist ein bernsteinfarbenes Klosterbier und verzückt mit seinem fruchtigen, vollmundigen Geschmack. Die Spezialität aus Belgien steht für die hohe Kunst belgischer Braukultur. (zu **Grilladen oder unseren Hausdesserts**) Fr. 5.50

1664 Blanc 0,25 l das fruchtige Weissbier aus Frankreich mit einem Hauch von Zitrone (zu **Apéroplättli oder Pouletcurry**) Fr. 5.50

Kilkenny 0.33 l schmeckt vollmundig, süss und mit einer Note von geröstetem Malz. Das irische Bier mit seiner typischen rubinroten Farbe ist etwas für echte Ale-Liebhaber (zu **Irish Stew, Pouletcurry, Apéro**) Fr. 5.50

Brooklyn Blast! 0.355l ein wunderbar aromatisches Double IPA aus den USA, mit nicht weniger als 11 verschiedenen Hopfensorten. Mineralisch im Antrunk mit enorm fruchtigen Aromen nach Zitronengras und Zitrusfrüchten. (zu **Rehpfeffer, Pouletcurry, Ossobucco**) Fr. 5.50

Schneider Weisse 0.50 l das weltberühmte Weissbier-Original aus Bayerns ältester Weissbierbrauerei. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und die Reifung in der Flasche verleihen diesem Weissbier seinen typischen Geschmack (zu **Metzgete oder Eintopfgerichte**) Fr. 6.50

Saisonbiere im Offenausschank sind eine perfekte Kombination zu herbstlichen und winterlichen Jahreszeiten mit seinen abgestimmten Geschmacksnoten (zu **Metzgete oder Röstis**) 3 dl Fr. 4.60 5 dl Fr. 6.50

Wyssestei-Bier 0.50 l ist ein aromatisches Naturbier vereint mit dem Weissensteiner-Berggeist! Der geheimnisvolle Wyssestei-Bergextrakt, der diesem Bier seinen einzigartigen Geschmack verleiht, stammt von der Jura-Hochebene des Solothurner Weissensteins. (zu **Metzgete oder Wild**) Fr. 6.50

Für unsere kleinen Gäste

Winnie Puuh-Teller	Fr. 14.50
Rahmschnitzeli mit Nudeln oder Pommes-Frites	
Globi-Teller	Fr. 13.50
Paniertes Schnitzeli mit Nudeln oder Pommes-Frites	
Bambi-Teller	Fr. 10.00
Portion Pouletknusperli	
Schneewittchen-Teller	Fr. 13.50
Pouletknusperli mit Pommes-Frites	
Pingu-Teller	Fr. 7.00
Portion Pommes-Frites	
Gemüsebeilage oder Grüner Salat	Fr. 3.50

Allerlei

Salatteller gross	Fr. 18.00
Gemüseteller	Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat mit Pommes-Frites	Fr. 17.00
Bündnerfleischteller	Fr. 26.00
Sonnenteller	Fr. 20.00
Bauernspeck Portion	Fr. 15.00
Wurstsalat	Fr. 8.00
Wurstsalat garniert	Fr. 15.50
Wurst-Käsesalat	Fr. 12.50
Schinken-, Salami- oder Käsebrot	Fr. 7.00

Fleischherkunftsdeklaration:

Rindfleisch: **Schweiz** **Neu: „Swiss Quality Beef“**

Was ist Swiss Quality Beef?

- ***tiefes Schlachtgewicht mit maximaler Begrenzung auf 280 kg, das heisst, die Tiere sind bei der Schlachtung nicht älter als 10-12 Monate***
- ***nur Tiere von geprüften/professionellen Mästern***
- ***sehr hohe Anforderungen betreffend Ausmastgrad und Fleischigkeit***

Schweinefleisch: **Schweiz**

Lammfleisch: **Neuseeland / Australien / Schweiz**

Pferdefleisch: **Kanada**

Geflügel: **Schweiz**

Fleischwaren: **Schweiz**

Fisch: **Schweiz/Norwegen/Irland**

Wild: *Unser Wild wanderte von Ungarn über Oesterreich nach Italien in die Schweiz und wurde in der „Sonne“ Niederbuchsiten zu köstlichen Gerichten verarbeitet*

Alle Preise sind inkl. 8% Mwst

GESCHENK - IDEEN

SONNE - SALATSAUCE

Unser feines Brot

Gutschein von der „Sonne“

Wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal