

Menu-Vorschläge

Für Hochzeiten, Familienfeste, Geschäftsessen, Tagungen und Gesellschaften von 15 bis 120 Personen



Petra Meienberger, Direktorin

Hotel Sonne

9658 Wildhaus

Ein neuwertiges 60-Betten-Erstklasshotel mit modernen und heimeligen Zimmern, welche alle über Bad/Dusche, WC, Radio, Telefon und Farb-TV verfügen.

Direkt am Dorfplatz, mit Blick auf die majestätischen Churfürsten gelegen, lockt **üsi Sunä** mit einer fantasievollen und natürlichen Küche und einer locker-heimeligen Atmosphäre zum gemütlichen Beisammensein.

Seit der käuflichen Uebernahme am 1. Juni 1977 haben wir den im Jahre 1972 nach einem Totalbrand neuerbauten Hotel-Restaurantionskomplex fortlaufend zum Wohle unserer Gäste renoviert und verschönert.

Wir können Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

Hexenstübli	mit 55 Plätzen
Tagesrestaurant	mit 85 Plätzen
Sunä-Stübli	mit 40 Plätzen
Schafbergsäli	mit 100 Plätzen
Sonnenterrasse	mit 40 Plätzen
Pub	mit 65 Plätzen

Lieber Sonnen-Gast,

In der Beilage erhalten Sie einige Menu-Vorschläge, wobei Sie selbstverständlich die einzelnen Gerichte untereinander austauschen können.

Da es sich bei diesen Vorschlägen nur um einen kleinen Querschnitt aus unserem Küchenrepertoire handelt, die sich jedoch speziell für grössere Anlässe eignen, sind wir jederzeit gerne bereit Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Mit unserem Küchenchef und seiner 9 Mann starken Küchenbrigade, sowie unserem eingespielten Service-Team, können wir Ihnen schon im Voraus einen tadellosen Service, sowie eine ausgezeichnete und schmackhafte Küche garantieren.

*Aus einem Schulaufsatz:
Die Schweizer ernähren
sich hauptsächlich von
Fremden und Touristen!!*

Büffets

Bei der Zusammenstellung eines Büffets, sind Ihrer und unserer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Grundsätzlich kann man die Büffets, trotz derer Vielfalt, von der Meztgete bis zum Schweden-Büffet, in folgende vier Hauptgruppen unterteilen:

- 1. Kaltes Büffet*
- 2. Warmes Büffet*
- 3. Zusammengeselltes Büffet*
- 4. Dessert Büffet*

Die Büffets erfreuen sich heutzutage bei allen Gästen grösster Beliebtheit, bedingen jedoch eine Mindestteilnehmerzahl von ca. 20 Personen, damit eine genügend grosse Auswahl von verschiedenen Gerichten angeboten werden kann.

Der Preis eines Büffets ist abhängig von der gewünschten Zusammensetzung und muss für jedes Büffet speziell berechnet werden. Es ist jedoch zu sagen, dass wir Ihnen einen köstlichen „Schinken im Brotteig“ in Verbindung mit einem schönen Salatbüffet, inklusive Suppe und Dessert für Fr. 34.50, oder ein währschaftes „Toggenburger-Bauernbüffet“ inkl. Suppe und Dessert schon ab Fr. 45.50 pro Person offerieren können.

*Es wäre uns eine grosse Freude, mit Ihnen ein Büffet zusammenzustellen und garantieren Ihnen schon heute, dass unsere grosse Erfahrung, sowie unsere für Büffets speziell gut geeigneten Räumlichkeiten, Gewähr für ein einmaliges Esserlebnis bieten.
Mit freundlichen Grüssen*

*Ihr Sonnen-Team &
Petra Meienberger, Direktorin*

Menu 1 Fr. 35.50

*

Kleiner gemischter Saisonsalat

*Schweinspiccata „Milanese“
Broccoli-Rosen mit Mandelsplitter
Butterspaghetti „Napoli“*

*Cassata „Siziliana“
mit Schlagrahm*

*

Menu 2 Fr. 33.50

*

Wildhauser Frühlingsrolle

*Geschnetzeltes Pouletfleisch „Casimir“
im Patnareisring
mit Früchtegarnitur*

*Hausgemachte Apfelküchlein
mit Vanillesauce*

*

Menu 3 Fr. 36.50

*

Hausgemachte Tagessuppe

*Schweins-Cordon-Bleu
Gemüsegarnitur je nach Saison
Goldgelbe Pommes-Frites*

*Hausgemachtes Caramel-Köpfli
mit Schlagrahm*

*

Menu 4 Fr. 38.50

Nüsslisalat „Mimosa“

*

*Fleischspiess „Mexicana“
Gebratener Maiskolben
Pommes Frites*

*

*Dreierlei Sorbets mit Beeren
und Schlagrahm*

*

Ihre



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ihre



Menu 5 Fr. 44.50

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Pinienkernen

*

„Sunnä-Lämmli“

(Lammrückenfilet an Kräutersenfkruste)

Bohnenbündeli mit Speck

Toggenburger Kartoffelgratin

*

Soufflé glacé „Grand-Marnier“

Alpenschlagrahm

*

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menu 6 Fr. 46.50

Salatbouquet mit Entenbruststreifen

*

Zarte Seezungenfilets „meunière“

Mandelbroccoli

Patnareis

*

Zitronensorbet mit Wodka

*

.....
.....
.....
.....

Menu 7 Fr. 34.50

*

Spargelrahmsuppe mit „Spargel-Stückli“

Toggenburger-Schweinskotelette „Försterin-Art“

Marktfrisches Gemüse-Duett

Polenta „Tessiner-Art“

Schokoladencreme mit Birne

und Alpschlagrahm

*

.....
.....
.....
.....
.....

Menu 8 Fr. 39.50

*

Frische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen

Wildhauser Lammkeule „Provenzalische-Art“

Grüne Butterbohnen

Hausgemachter Kartoffelgratin

Kafi Mümpfeli

(Waffelkörbli mit Stacciatella Eis)

*

.....
.....
.....
.....
.....



Menu 9 Fr. 44.50

- *
Rinder-Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

- Zarte Kalbsschnitzeli mit Champignons
Gemüse garnitur je nach Saison
Hausmacher Nudeln an Butter

- Ananas mit Kirsch und Schlagrahm
*

Menu 10 Fr. 45.50

- Bouquet von gartenfrischen Salaten
*
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“
Kleine Gemüse garnitur
Butterrösti
*
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Schlagrahm
*

Menu 11 Fr. 44.—

- Klare hausgemachte Gemüsesuppe
*
- Zarte Kalbs-Piccata „Mailänder-Art“
mit Chipolata und Speck
Gefüllte Tomate mit Erbsli
Frische Champignons de Paris
Butterspaghetti mit Tomatensauce
*
- Parfait „Nougat“ mit Schlagrahm
*

Menu 12 Fr. 42.50

- Salatvariation mit „French-Dressing“
*
- Feine Kalbshaxe „Cremolata“
Tessiner Safranrisotto
*
- Zimtglace mit Apfelschnitzen und Schlagrahm
*



Menu 13 Fr. 47.50

Hausgemachte frische Tomatencrèmesuppe

mit Basilikum

*

Toggenburger Kalbskrustenbraten

Gemüsegarntur je nach Saison

Hausgemachte Eier-Spätzli

*

Eistorte mit frischem Schlagrahm

*

Ihre

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 14 Fr. 48.50

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Rinds-Entrecôte mit Spargelspitzen

Sauce Hollandaise

Marktfrisches Gemüsebouquet an Butter

Feine Kartoffelkroketten

*

Savarin mit frischen Früchten und Rahm

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 15 Fr. 49.50

Doppelte-Kraftbrühe mit Eierstich

*

Einheimisches Roastbeef englisch gebraten

Frisch zubereitete Sauce Béarnaise

Gartenfrisches Gemüsebouquet

Goldgelbe Schlosskartoffeln

*

Luftige Weinschaumcrème mit Marsala

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 16 Fr. 53.—

Kleines Pastetli mit Meeresfrüchten

an einer sämigen Weissweinsauce

Kräftige Bouillon mit Sherry“Tio Pepe“

Schweinsfilet an Gravensteinerrahmsauce

Frisches Gemüsebouquet an Butter

Breite Hausmacher-Nudeln

Omelette „Surprise“ mit Früchten und Rahm

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 17 Fr. 56.50

Ihre



Gartenfrischer Nüsslisalat
mit lauwarmen Poulet - Streifen

Hausgemachte Austernrahmsuppe mit Käsegebäck

St. Galler Ratsherrenteller
(verschiedene Fleischmignons und Saucen)
Reichhaltige Gemüseauswahl je nach Saison
Tessiner Steinpilzrisotto

Parfait „Grand-Marnier“ mit Schlagrahm

*

Flaschenweine aus der Region		
Weiss:	Féchy „L'Eglantine“	Fr. 39.00
Rot:	Werdenberger Blauburgunder	Fr. 44.50

Menu 18 Fr. 62.50

Crevettencocktail „Calypso“

Doppelte Rinder-Kraftbrühe mit Profiterolles

Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Grosse Auswahl an frischen Saisongemüsen
Pommes Frites

Vacharin-Torte „Surprise“ mit vielen frischen
Früchten und Alpen-Schlagrahm

*

Menu 19 Fr. 63.50

Gartenfrische Blattsalate mit lauwarmen
Waldpilzen

*

Kürbiscrèmesüpli mit Kerbel

*

Zanderfilet auf Lauchbett

*

Schweizer Mistkratzerli im Ofen gebraten
Saisongemüse an Butter
Bratkartoffeln mit Zwiebeln

*

Tirami-su mit Schlagrahm

*

<i>Flaschenweine mit Pfiff</i>		
<i>Weiss:</i>	Yvorne La Coudraie	Fr. 51.00
<i>Rot:</i>	Cabernet Sauvignon (Argentinien)	Fr. 41.50

Menu 20 Fr. 59.50

Ihre



<i>Rauchlachs mit Toast und Butter</i> *
<i>Hühnerbouillon mit Eierstich</i> *
<i>Zartes Schweinsfilet im Blätterteig auf frischem Spinatbett mit Basmatireis und Gemüsewürfeli</i> *
<i>Frischer Orangensalat mit Grand-Marnier Vanilleeis und Schlagrahm</i> *

<i>Flaschenweine für Verliebte</i>		
<i>Weiss:</i>	Twanner Frauenkopf	Fr. 38.00
<i>Rot:</i>	Saint-Amour A/C	Fr. 49.00

Menu 21 Fr. 66.—

<i>Hausgemachte Ententerrine mit Johannisbeeren</i> ***
<i>Doppelte Rinder-Kraftbrühe „Monte-Carlo“</i> ***
<i>Goldbraune Kalbskrone an Morchelrahmsauce</i> <i>Frisches Gemüsebouquet an Butter</i> <i>Puschlaver Pizokel</i> ***
<i>Charlotte „Royale“ mit Alpenrahm</i> *

Menu 22 Fr. 69.50

<i>Köstlicher Feinschmeckerteller „Sonne“</i> ***
<i>Hausgemachte Edelpilzrahmsuppe</i> ***
<i>Die drei Filets à la mode du Chef</i> <i>Grosse Gemüsauswahl je nach Saison</i> <i>Williams Kartoffeln „Haus-Art“</i> ***
<i>Verführerischer Sorbetteller mit feinen Früchten und frischgeschlagenem Wildhauser-Rahm</i> *

Flaschenweine leicht und süffig

Weiss: Hoptal Pourtalès Fr. 37.00
Rot: Malanser Bündner Banner Fr. 40.00

Menu 23 Fr. 73.—



Kraftbrühe „Monte-Carlo“

Gratinierte Scampis „Bellevue“

Timbale mit dampfendem Gemüserieis

Zartes Wildhauser-Kalbsfilet rosé gebraten

an sämiger Calvadossauce

Gartenfrische Gemüsebeilage

Hausgemachte Mandelbällchen

Omelette „Surprise“ garniert mit frischen Früchten

und frischem Alpen-Schlagrahm

*

Menu de Gala 1

Le délice de Strasbourg lustrée de Gelée au Porto

Le fond d'artichaut aux crevettes „Martell“

L'oeuf farçi, pérlé de caviar

Le melon et jambon crû

Les toast dorés

Le beurre des alpes

Le consommé double au „Sherry“

Le filet de sole „Saint-Cloud“

Le sorbet citron au Wodka

La selle de veau „Prince Orloff“

La tomate provençale

Les épinards en branches

Le chou-fleur „Mimosa“

Les broccolis au beurre

Les pommes noisette

L'omelette norvégienne flambée

Les friandises du pâtissier

*

Prix du Menu Fr. 98.—

Hier noch einige Vorspeisen-Tips zum auswechseln oder ergänzen Ihrer Menu-Wahl:

Kalte Vorspeisen

-Melone mit Rohschinken	Fr. 8.—
-Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 12.50
-Geflügelcocktail „Hawaii“	Fr. 8.50
-Hauspastete mit Salat „Waldorf“	Fr. 8.50
-Ententerrine mit Johannisbeersauce	Fr. 9.50
-Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 11.50
-Vorspeisenteller „Sonne“ mit Toast & Butter	Fr. 15.—
-Blattsalate mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen	Fr. 12.50
-Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 8.50
-Vitello tonnato	Fr. 10.50
-Lachstartare mit Schnittlauchsauerrahm	Fr. 12.50
-Rindscarpaccio mit Blattsalaten an Balsamicodressing	Fr. 12.50

Warme Vorspeisen

-Milkenpastetli „Königinnen-Art“	Fr. 9.50
-Meeresfrüchte überbacken	Fr. 14.—
-Seezungenfilet an Weissweinsauce	Fr. 11.50
-Eglifilets im Bierteig, Sauce Tartare	Fr. 11.50
-Engadiner Steinpilze à la crème	Fr. 10.50
-Tortellini an Gorgonzolasauce	Fr. 8.50
-Spaghetti „Napoli“	Fr. 7.50
-Verlorenes Ei auf Spinatbett	Fr. 8.50
-Dalmas (gefüllte Zucchetti)	Fr. 7.50
-Wildhauser Frühlingsrolle mit sweet'n sour sce.	Fr. 5.00

Kleine Häppchen zum Apéro oder Cocktailempfang

Verschiedene Canapées oder Crostinis

Schinken, Salami,	Fr. 3.—
Thon, Ei, Spargel, Käse	Fr. 3.—
Toggenburger Ploder-Käse, Hüttkäse	Fr. 3.—
Rohschinken, Bündnerfleisch	Fr. 3.50
Toggenburger Mostbröckli	Fr. 3.50
Tartare (Fleisch oder Lachs)	Fr. 3.50

Gemüse—Dips

Karotten- und Gurkenstäbchen mit Schnittlauchquark- und Cocktailsce. (100 gr. für ca. 5 Personen)	Fr. 4.50
--	-----------------

Diverses

Nüssli, Chips, Salzstengeli (Port. Päckli)	Fr. 2.20
Blätterteigkonfekt (100 gr)	Fr. 5.00
Cocktail-Igel (10 Pers.)(Cherrytomaten, Käse, Melone mit Rohschinken, Salami mit Perlzwiebeln, Oliven, etc.)	Fr. 65.00

Warme Delikatessen

Beutler's Käsekugeln	Fr. 1.50
Quiche Lorraine	Fr. 1.50
Crostinis all'aglio (Knoblauchbrötli)	Fr. -.80
Schinkengipfeli, Mini-Pizze	Fr. 1.50
Chipolata (100gr. ca. 5 Stk.)	Fr. 5.00
Pouletflügeli	Fr. 1.80
Kleine Hamburgerli (60gr)	Fr. 2.00
Party-Brot in 1000 Variationen (Preis nach Aufwand)	



Ihre Traumhochzeit

mit dem aussergewöhnlichen Arrangement



Menu

Variation von Saisonsalaten an Balsamico-Dressing
mit lauwarmen Streifen vom Bresse-Poulet

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry
Hausgemachte Toggenburger Käsestengeli

Kalbsschulter- Braten mit einheimischen Waldpilzen
mit frischem Jus und Rosmarin
Gemüseblume an Alpenbutter
Hausmachernudeln

Sorbetteller mit frischen Saisonfrüchten
und Alpen-Schlagrahm

Café crème

*

Weisswein:

7/10 Hopital Pourtalès

Rotwein:

7/10 Brouilly oder 7/10 Malanser „Bündner Banner“

Mineralwasser:

alle gängigen Marken

Liebes Hochzeitspaar

Dieses einmalige Angebot ist eine typische

„Sonnen-Leistung“

gemacht speziell für junge Leute, welche auch an ihrem wichtigsten Tag im Leben die Kosten
genau im Griff haben möchten.

Im Preis von *Fr. 99.—*

ist vom Salat bis zum Café Crème und den vorzüglichen Flaschen-weinen wirklich alles
inbegriffen und dies während fünf Stunden. (Zum Beispiel von 19'00 bis 24'00 Uhr)

Zum Preis von

Fr. 139.—

offerieren wir Ihnen sogar das obgenannte Hochzeits-Arrangement

inklusive

Übernachtung mit Frühstücksbüffet

in unseren wunderschönen Zimmern mit Dusche/Bad, WC, Radio,
Farb-TV, Telefon und Mini-Bar-Ecke.

Foto-Galerie

Festliches
Gedeck



Hochzeitstisch



Festlicher-Tisch



Geburtstagstorte



Hexenstube



Festlicher-Tisch

