



SONNE ZELL

MENUVORSCHLÄGE



Informationen

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere allgemeinen Menüvorschläge für Anlässe und Gesellschaften ab ca. 10 Personen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Die Menüvorschläge können selbstverständlich gemäss Ihren Wünschen geändert werden. Haben Sie beispielsweise eine bestimmte Preisvorstellung oder sind Sie an ein Budget gebunden, so stellen wir Ihnen gerne Menüs in dieser Preislage zusammen.
- Auf Allergien nehmen wir gerne Rücksicht. Sprechen Sie uns darauf an.
- Gerne beraten wir Sie über Möglichkeiten von Buffet oder Köstlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
- Nicht alle Gerichte können in beliebiger Anzahl serviert werden. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.
- Abweichungen von über 10% gegenüber der gemeldeten Anzahl Personen müssen wir berechnen.
- Verlängerungen: bis 01.30 Uhr kostet 150 Franken, für jede weitere Stunde 200 Franken.
- **Wir behalten uns Preisänderungen jederzeit vor.**
- Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gasthof Sonne Zell
Werner Schütz
Sonnenplatz 1
6144 Zell LU

www.sonnezell.ch
info@sonnezell.ch

041 988 11 07

Version: Januar 2024



Apéro

Getränke

Hausgemachte Fruchtbowlen mit verschiedenen Fruchtsäften und Früchten und Beeren je nach Saison. Die Bowlen können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol zubereiten:

Mit Alkohol

CHF 35.00 pro Liter

Ohne Alkohol

CHF 25.00 pro Liter

Kalte Apéro - Beilagen

Nüssli, Chips, Salzstängeli

nach Aufwand

Crissini-Stangen mit Rohschinken

CHF 1.50 pro Stück

Marinierte Oliven

CHF 6.50 pro 100 gr

Frische Gemüwestängeli mit Dip

CHF 7.00 pro 100 gr

Käsewürfeli (Hartkäse)

CHF 4.00 pro 100 gr

Amuse-Bouches

Canapé mit Schinken, Salami, Thon oder Ei

CHF 3.00 pro Stück

Canapé mit Lachs, Crevetten oder Tatar

CHF 4.00 pro Stück

Laugenbrötli mit Schinken, Salami oder Käse

CHF 3.50 pro Stück

Warme Apéro - Beilagen

Kleine Käseküchlein

CHF 2.50 pro Stück

Kleine Mini-Pizza

CHF 2.50 pro Stück

Knoblauchbrötchen

CHF 2.50 pro Stück

Kleine Schinkengipfel

CHF 3.50 pro Stück

Pouletspiessli mit süss-sauer Sauce

CHF 4.00 pro Stück



Vorspeisen

Salate

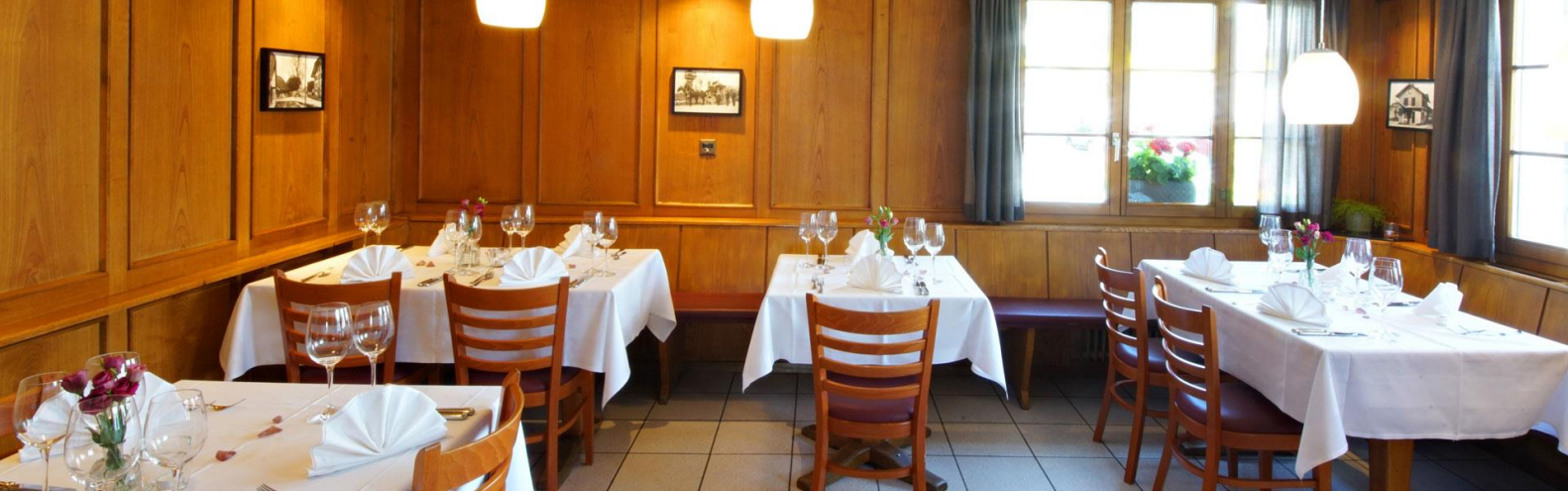
Kleiner Grüner Blattsalat	CHF 5.50
Kleiner Gemischter Salat	CHF 7.50
Tomaten-Mozzarella-Salat (Büffelmozzarella) mit Basilikum	CHF 14.50

Kalte Vorspeisen

Geflügelsalat «Hawaii», Toast und Butter	CHF 14.50
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF 16.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken und Salami)	CHF 18.50
Rauchlachs, Toast und Butter	CHF 15.50

Warme Vorspeisen

Pastetli mit Pilz-Rahm-Füllung	CHF 13.00
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Tomatensauce	CHF 14.00
Hausgemachte Lasagne	CHF 14.00
Seezungenfilet «Daniela» (Weissweinsauce und Kräuter) mit Reis	CHF 19.50
Frische Lachsschnitte an Zitronensauce mit Kartoffeln	CHF 17.50



Suppen

Bouillon mit Einlage nach Wunsch: Flädli, Fideli, Röstbrot, Gemüse, Eierstich	CHF 6.50
Gebundene Suppen wie Tomaten, Spargeln, Lauch, Kartoffeln, Gemüsecreme	CHF 6.50
Kraftbrühe Royal mit Eierstich	CHF 7.00
Kürbissuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen (saisonal) Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
Gemüsesuppe Bauernart mit Speck und Gemüse	CHF 9.50





Hauptgerichte

Poulet

Poulet-Piccata	CHF 27.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchtégarnitur	CHF 26.50
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 26.50

Schwein

Schweinsbraten mit Rosmarin	CHF 27.50
Rahmschnitzel	CHF 26.50
Schweinscarrée «Normande» mit Calvadossauce	CHF 31.00
Schweinsschnitzel paniert	CHF 26.50
Schweinssteak «Kräuterbutter»	CHF 28.50

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust nach alter Art	CHF 31.50
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen	CHF 32.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art» (mit Champignons)	CHF 33.50
Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce	CHF 37.50
Luzerner Chügelipastetli mit Brätchügeli und Pilzen	CHF 24.50

Rind

Gespickter Rindsschmorbraten «Burgunderart»	CHF 34.50
Rinds – Fleischvogel Haus-Art	CHF 25.00

Vegetarisch

Gemüse-Pastetli	CHF 19.50
Quark-Schnitzel mit Cocktailsauce	CHF 20.50

Im Preis enthalten sind Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Mandelkartoffeln, Kartoffelstock, Rösti, Butternudeln, Spätzli, Trockenreis oder Risotto



Unsere Vorschläge

(alle Menüs jeweils mit Nachservice)

Menü 1: CHF 39.50

Suppe

Grüner Salat

Schweinssteak grilliert
Morchelrahmsauce
Hausgemachte Kroketten
Saisongemüse

Menü 2: CHF 47.50

Suppe

Gemischter Salat

Lammfilet «Provençale»
(grilliert an Kräutersauce)
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Menü 3: CHF 41.50

Suppe

Mischsalat

Schweinsfilet «Jägerart»
(am Stück gebraten)
mit Speck und Pilzsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 4: CHF 49.50

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs-Steak
Morchelrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 5: CHF 42.50

Suppe

Mischsalat

Cordon Bleu (Schwein)
Pommes Frites
Saisongemüse

Menü 6: CHF 44.50

Suppe

Gemischter Salat mit Kernen

Kalbs-Piccata
Safranrisotto
Saisongemüse



Spezialitäten des Chefs

Tournedos «Black and White»

Rindsfilet an Sauce Hollandaise mit Kroketten und Gemüse
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Spätzli und Gemüse

In einem Gang serviert:

CHF 48.50

In zwei Gängen serviert:

CHF 53.50

Kalbssteak am Stück gebraten

An Morchelrahmsauce
Hausgemachten Kroketten oder Pommes Frites
Mit Gemüse

CHF 44.00

Florentiner Filet

Schweinsfilet im Teig
An Pilzrahmsauce
Mit Pommes Williams und Gemüse

CHF 43.00

Nachservice ist in den Preisen inbegriffen



Kleine Menu Desserts

Caramelköppli mit Rahm	CHF 6.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 8.50
Schoggimousse	CHF 8.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 7.50
Fruchtsalat	CHF 7.50
Fruchtsalat mit Maraschino	CHF 8.50
Gemischte Glacé mit Rahm	CHF 7.00
Eiscafé mit Rahm	CHF 7.50
Coupe Maison	CHF 8.50
Coupe Dänemark	CHF 8.50
Ananas (saisonal frisch) mit Kirsch	CHF 8.50
Zitronensorbet Colonel mit Wodka	CHF 8.50

Diverse Torten:

Schwarzwäldertorte Ananas Royal, Schweden

Kirschtorte, Erdbeerjoghurt-Torte, Himbeerjoghurt-Torte CHF 7.00

Dessertbuffet nach Ihren Wünschen, nach Aufwand ab 14.00 Franken pro Person

Bei mitgebrachten Desserts berechnen wir für Service und Gedeck

CHF 4.00 pro Person