

## Desserts und Käse

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht

Dreierlei von der Kandelheidelbeere mit Schokolade, Seidentofu-Panna Cotta und cremigem Baiser dazu Haselnuss-Cappuccinoeiskrem 14 €

Heiß gebackener Zwetschgen-Datschi mit Gewürzzucker dazu Zwetschgen-Balsamicosorbet und Karamellsauce 13.50 €

Frische Feigen auf Ricottamousse angerichtet mit Linzergrissini dazu Cassisbeeren und Gianduia-Eistrüffel 15 €

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je Kugel 3.80 €  
Zibärtlesorbet je Kugel 4.70 €

Bio-Käseteller mit Olivenkonfitüre 13 € klein / 17 € groß

### Warum so viel Bio-Produkte ?

Wir gehen voran um unseren Gästen das Beste zu bieten.

Insbesondere dem Koch darf es nicht egal sein, wie und wo unsere Lebensmittel produziert werden. Eine gute Küche fängt mit hochwertigen naturbelassenen Zutaten an. Nachhaltigkeit, kontrollierte Qualität; Tierschutz und der Mehrwert der Produkte sind uns wichtig und davon sind wir überzeugt.

### *Sonnen-Catering-Außer Haus*

*Wir beraten und informieren Sie gerne über unsere Qualität*

Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten zum mit Nachhause nehmen

Unser leckeres Hausbrot „Hotel-Sonne-St.Peter“ 1000gr mit Sauerteig, Roggenmehl Landbier, frische Hefe, Kerne, Gewürze und Sojasauce 1 Brot 6.80 €

**Neu:** Dinkelvollkornbrot mit Schwarzwaldmiso 700gr 1 Brot 5.80 €  
auf Anfrage

Alle Zutaten für unsere Brote sind in Bio-Qualität, die Brote sind viele Tage haltbar und können mehrmals knusprig aufgebacken werden

Weißer Schwarzwälder Sonne-Zibärtletrüffel 100g € 5.90  
Hausgemachte Marmelade, Sirup, Grütze usw. nach Saison

Wir sind auch gerne Ausbildungsbetrieb.  
Einfach nachfragen, reinschnuppern oder weitersagen.



DE –ÖKO-006

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Kräuter, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse außer Walserstolz, werden als Bio-Produkte eingekauft, besondere Zutaten werden als Bio gekennzeichnet. Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten DE-ÖKO-006

## Bio-Menü

Variation vom Butternut und Hokkaidokürbis  
dazu mariniertes Quinoa und Chicorée-Kimchi

\*\*\*

Bachsaiblingfilet auf der Haut gebraten dazu grüne Tomate und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und gebratener Risotto  
oder

Aubergine Rotonda Bianca vom Grill mit Cashewkern-Gremolata  
Olivenölsauce dazu Sommergemüse und Paprikapolenta

\*\*\*

Frische Feigen auf Ricottamousse angerichtet mit Linzergrissini  
dazu Cassisbeeren und Gianduia-Eistrüffel

Menü Saibling 49.50 € / Menü Vegetarisch 46.80 €

### Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2015er Chardonnay Edition SL QbA trocken  
Weingut Schaffner, Bötzingen, Kaiserstuhl, ECOVIN 0,75l € 34

## Sonne-Menü

Rochenflügel mit Thymian und Olivenöl gebraten  
auf Gemüse-Meeresfrüchtesalat und Sauce Rouille

\*\*\*

St.Petermer Zicklein mit Aubergine in der eigenen Sauce geschmort  
Waldpilze, kleine Gemüse und Schniederspätzle

\*\*\*

Dreierlei von der Kandelheidelbeere mit Schokolade, Seidentofu-Panna Cotta und cremigem Baiser dazu Haselnuss-Cappuccinoeiskrem

Menü 49.50 € pro Person

### Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2013er Grenache Les fruit muirs  
Domaine Les Yeusses, Mèze, Languedoc, Frankreich 0,75l € 29

## Saisonmenü

*Hanspeter Rombach empfiehlt 5 kleine Gänge*

### Wilde Gambas aus Wildfang

Paprikasaft – Burrata - Avocado

### Mittelmeer Octopus und Calamar

Blauer Schwede- Tinte- Joghurt

### Wolfsbarsch aus Aquakultur

Scharlotte – Gremolata - Steinpilz

### Geschmortes Elsässer Bauerntäubchen

Gewürzkürbis – Spitzkohl - Apfelkühle

### Hausgemachte Ravioli

Schokolade – Williams Birne - Zibärtele

Menü 69 € pro Person

Unser Saison-Menü servieren wir abends tischweise

Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr

### Unsere Weinempfehlungen zum Saisonmenü

2016er Grauburgunder Lahrer Kronenbühl QbA trocken 1. Lage  
Weingut Wöhrle, Lahr, Ortenau, Ökolog. Weinbau 0,75l € 35

20140er Chardonnay S Laire Prestige QbA trocken  
Weingut Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl, Bioland 0,75l € 35

2016er Viognier trocken  
Domaine Les Yeuses, Mèze, Languedoc 0,75l € 31

2016er Trebbiano d`Abruzzo Amphora DOC  
Francesco Cirelli la Colina, Pescara, Abruzzon, Italien Ökol. Weinbau 0,75l € 32

2014er Spätburgunder Alte Reben QbA trocken Barrique  
Weingut Huber, Malterdingen, Breisgau 0,75l € 53

2011er Badenweiler Römerberg Rotwein-Cuvée St. Peter QbA trocken Barrique  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Spätburgunder  
Winzer-genossenschaft Britzingen, Markgräflerland 0,75l € 39

2015er Rasteau Grenache, Carignan, Syrah, Mourvedre  
Domaine Elodie Balme, Rasteau, Rhone, Frankreich 0,75l € 37

2013er Teroldego Rotaliano Biodynamischer Weinbau  
Tenuta Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino, Italien 0,75l 39

## Kalte Vorspeisen

€

Variation vom Butternut und Hokkaidokürbis  
dazu marinierter Quinoa und Chicoree-Kimchi 18

Rochenflügel mit Thymian und Olivenöl gebraten  
auf Gemüse-Meeresfrüchtesalat und Sauce Rouille 19

Wilde Gambas lauwarm mariniert auf rotem Paprikasaft und Burrata  
dazu Avocado-creme 23

## Warme Vorspeise oder Zwischengericht

Tataki vom Weiderind mit Calamarstreifen Fenchel und Chilisauce 21

Bauch vom Böisinger Landschwein mit roter Tropea-Zwiebel und grünem Pfeffer 19

Wolfsbarsch aus Aquakultur, reduzierte Rotweinschalotte, Gremolata und Steinpilz 23

## Hauptgerichte

Bio- Aubergine Rotonda Bianca vom Grill mit Cashewkern-Gremolata  
Olivenölsauce dazu Sommergemüse und Paprikapolenta 25

St.Petermer Rehnüßchen rosa gebraten mit Kakao und Zwetschgen  
feine Wildgewürzsauce, kleine Gemüse dazu Steinpilz-Spinatravioli 33

Bio-Bachsaiblingfilet auf der Haut gebraten, dazu grüne Tomate und Avocado  
feine Vermouthsauce, Spinatgemüse und gebratener Risotto 32

Bio-Hähnchen von Dürr und Mager mit Kräutern gebraten auf Haselnuss-Butternut  
dazu Lauchzwiebelgemüse mit Misosauce und Wurzelgemüse-püree 29

Liebe Gäste nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es wäre schade wenn wir ein z.B. einen Gruß aus der Küche servieren den Sie nicht genießen können

### Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr  
Von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr können Sie von unserer regionalen Heimat-Karte auswählen  
Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr

Wir akzeptieren gerne Ihre EC Karte

Kreditkarten nehmen wir nicht an