



VORSPEISEN / STARTERS

Mariniertes Rinderfilet-Tartar 25.-
mit Kürbis, Wachteleiern, Bra-Käsefondue & schwarzem Wintertrüffel
Marinated fillet of beef tartare with pumpkin, quail eggs, bra cheese fondue & black winter truffle

Entenleber mit Äpfeln in vin chaud 26.-
mit geröstetem Brioche & Pflaumenmarmelade
Duck liver with apples in vin chaud, toasted brioche & plum jam

Knuspriger Oktopus 22.-
mit gebratenen Artischocken, Friséesalat & Chilisauce
Crispy octopus with fried artichokes, frisée salad & chili sauce

Jakobsmuscheln in Butter mit Pistazien 19.-
geräuchertem Kartoffelpüree & karamellisiertem Blumenkohl
Scallops in butter with pistachios, smoked mashed potatoes & caramelized cauliflower

Auberginen-Parmigiana 18.-/32.-
mit Mozzarella-Mousse & Basilikum-Pesto (vegetarisch)
Eggplant parmigiana with mozzarella mousse & basil pesto (vegetarisch)

Warmer Babygemüsesalat 22.-
mit Macadamianüssen & Salmorejosauce (vegan)
Warm baby vegetable salad with macadamia nuts & salmorejo sauce (vegan)

SALATE / SALADS

Nüssli-Salat mit Eierstich & Crôutons 16.-
Lamb's lettuce with egg & croutons

Kopfsalatherzen an Hausdressing 15.-
auf Wunsch mit Zwiebeln & Knoblauch
Lettuce hearts with house dressing on request with onions & garlic

Gemischter Salat 15.-
mit Kürbiskernen & Ingwer
Mixed salad with pumpkin seeds & ginger

SUPPEN / SOUPS

Kalbsconsommé 13.50
mit Raviolini gefüllt mit Peperoni & Peperoncino, scharf
mit Raviolini gefüllt mit Peperoni & Peperoncino, scharf

Rote-Rüben-Suppe 15.-
mit geräuchertem Saiblingsmousse & Mohnsamen
Beetroot soup with smoked char mousse & poppy seeds

Dinkel-Linsensuppe 15.-
mit Kürbisblüten & Bakonpulver
Spelt lentil soup with pumpkin flowers & bacon powder

PASTA

Kalbstortelli 18.-/32.-
mit frischen Waldpilzen, mariniertem Eigelb & Kleesauce
Calf tortelli with chanterelles, marinated egg yolk & clover sauce

Tagliatelle Bolognese 16.-/28.-
mit Erbsen und Brotkügelchen & Pecorino-Käse
Tagliatelle Bolognese with peas and bread balls & pecorino cheese

Albacore-Spaghetti al metro 49.-
mit Hummer, Kirschtomaten & wildem Fenchel
Albacore spaghetti with lobster, cherry tomatoes & wild fennel

Kichererbsengnocchi 36.-
mit Tintenfisch, Paprika & Majoran
Chickpea gnocchi with squid, peppers & marjoram

Trofie mit Brokkoli 28.-
mit Mandeln & kandierter Zitrone (vegan)
Trofie with broccoli, almonds & candied lemon (vegan)

Italienisches Risotto 27.-
mit Tomaten, Ricotta-Mousse & Basilikum (vegetarisch)
Italian risotto with tomatoes, ricotta mousse & basil (vegetarian)

RIZZO'S KLASSIKER

Rizzos Giuget

Hausgemachte Pasta an Fleischsauce mit Salsiccia
Tomaten und gehobeltem Parmesan

Homemade pasta with special sauce, with Salsiccia, tomatoes and parmesan cheese

18.-/33.-

Rizzo's Scaloppine alla Panna

Gebratenes Kalbsschnitzel im Rahm gedünstet & im Pfännli serviert
mit hausgemachten Nudeln

Roasted veal schnitzel, steamed in cream, served in a pan with homemade noodles

49.-

Fegato di vitello alla veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln & Salbei in Butter gebraten
Serviert mit Rösti

Fresh veal liver fried in butter with onions & sage served with rösti

49.-

Spaghetti Carbonara «Originale»

mit Speck, Eigelb & Parmesan

with bacon, egg yolk & parmesan, TYPICAL

18.-/29.-

Riesen Crevetten AOP

an Knoblauch & Peperoncino gebraten, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Giant prawns with garlic & chili peppers as an accompaniment to rosemary potatoes

52.-

FLEISCH / MEAT

Kalbsbäggli an Barolosauce auf Knollenselleriepüree 48.-
mit Rucolagnocchi und Waldpilzen
Beef cheek with Barolosauce on celeriac puree, rocket gnocchi & wild mushrooms

Schweinefilet vom Pata Negra in Parmesankruste 55.-
mit Gemüse-Caponata, Topinamburcreme & Senf-Hollandaise-Sauce
Pork tenderloin in parmesan crust with vegetable caponata, Jerusalem artichoke cream & mustard hollandaise sauce

Züri-Geschnetzelttes mit knuspriger Rösti 54.-/59.-
mit oder ohne Nieren
Zurich cutlet, with or without kidneys

Kalbskotelett «Sonnenberg» 400 gr. 62.-
mit Mangoldgratin, Taleggio-Käsekuchen & Johannisbeersauce
Veal cutlet with chard gratin, taleggio cheesecake & currant sauce

Misthratzerli an Rosmarinsauce 52.-
(ohne Knochen) mit einem lauch-Kartoffelquiche & grünen Bohnen
Poussin on rosemary sauce with a leek-potato quiche & green beans

FISCH / FISH

Thunfischfilet

an Vinaigrette aus Oliven mit marinierten Zucchini,
Babyspinat, Kapern & Minze

*Baked tuna with vinaigrette of olives with marinated zucchini,
baby spinach, capers & mint*

55.-

Steinbutt-Sandwich

mit Chicorée gefüllt mit Spargeln & Pizzaiola-Sauce

Turbot sandwich served with chicory stuffed with asparagus & pizzaiola sauce

58.-

Gegrillte Seezunge

mit tourniertem Gemüse, Spinat & Champagnersauce

Grilled sole with twisted vegetables, spinach & champagne sauce

68.-

Beilagen

8.-

- Pommes Alouettes
- Gemischtes Gemüse
- Broccoli
- Blattspinat
- Safranrisotto
- Weissweinsrisotto
- Hausgemachte Tagliolini

DESSERT

Sizilianische Cannoli-Explosion mit Cassata-Eis 16.-
Sicilian cannoli explosion with cassata ice cream

Cheesecake 15.-
mit Beeren, Tonkabohne & Himbeersorbet
Cheesecake with berries, tonka bean & raspberry sorbet

Tiramisu Sonnenberg 14.50
mit gebratenen Kaffee-Ravioli & Bitterschokoladensauce
Tiramisu Sonnenberg with fried coffee ravioli & dark chocolate sauce

Zartbitter mit Zartbitterschokolade 16.-
Haselnüssen auf Kumquatkompott
Dark chocolate & hazelnuts on kumquat compote

Warmes Mandel-Feigen-Törtchen 16.50
mit Zimtmouse & Fior di Latte-Eis
Warm almond & fig tartlet with cinnamon mousse & fior di latte ice cream

Cremeschnitte «Rizzo» 14.-
Cream slice «Rizzo»

Früchteteller der Saison 14.50
Sliced fruits of the season

Käseteller 19.-
(Taleggio, Gorgonzola, Epois, Parmesan), serviert mit Senf,
Honig & Trockenfrüchten
*Various cheeses (Taleggio, Gorgonzola, Epois, Parmesan)
served with mustard, honey & dried fruits*

HERKUNFTSDEKLARATION

Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH/IE/GB/AU
Geflügel	CH
Schwein	CH/E
Fisch	DE/JP/CAN/MAR
Eier	CH

Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie Bitte unsere Mitarbeiter.



Veuve Clicquot

SONNENBERG

REIMS - 396 KM

