



Specialità italiane da Luigi e il suo team

antipasti

Polpo alla siciliana

Gebratener Oktopus auf Gemüse Couscous Trapanese Pesto | 26
Fried octopus on vegetable couscous trapanese pesto

Crocchetta di stoccafisso

Bacala Croquette, auf Polenta Creme mit Blumenkohl | 24
und schwarzen Taggiasche Oliven
Bacala croquette, on polenta cream with cauliflower and black olives

fegato di pollo fritto

Gebratene Geflügelleber mit Apfelscheiben auf Brioche | 27
Roasted poultry liver with apple slices on brioche

Melanzane alla parmigiana

Auberginen Parmigiana ein Sonnenberg Klassiker | 22
mit Burrata Schaum
Aubergine Parmigiana a great Sonnenberg classic with burrata foam

Insalata verde

Kopfsalatherzen mit French- oder italienischer Sauce | 16
Lettuce hearts with French or Italian sauce

Isalata valeriana

Bio Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Kräuter Croûtons | 19
Auf Wunsch mit gebratenem Speck
*Organic lamb's lettuce with chopped hard-boiled egg and herb croutons
Optionally with fried bacon*



zuppe

Piselli

Gartenerbsensuppe mit Minze (Vegan)

Garden Pea Soup with Mint (Vegan)

| 16

Pappa al Pomodoro

Toskanische Tomaten – Brotsuppe

Tuscan tomato - bread soup

| 16

Zuppa di pesce del sud Italia

Südtalientische Fischsuppe mit gebratenem Meerfisch und Krustentieren mit Croutons und Aioli Sauce

Southern Italian fish soup with fried sea fish and shellfish with croutons and aioli sauce

| 19

pasta

als Vorspeise oder Hauptgang

Ravioli Sonnenberg

Sonnenberg Ravioli mit Kalbfleischfüllung an Salbei Butter und Sangiovese Jus

Sonnenberg Ravioli with veal stuffing on sage butter Sangiovese jus

| 27 | 38

Carbonara

Spaghetti Carbonara mit Guanciale, Eigelb und Pecorino

Spaghetti Carbonara with guanciale, egg yolk and pecorino cheese

| 23 | 34

Pappardelle Bolognese

Pappardelle mit Rindsfleisch Bolognese Parmesan Hobel

Pappardelle with beef bolognese parmesan slicer

| 25 | 36

Risotto Cacio – Pepe

Pecorino Risotto mit schwarzem Pfeffer und Crevetten Carpaccio

Pecorino risotto with black pepper and prawn carpaccio

| 26 | 37

Strozzaperti

an feiner Safransauce, Pioppini Pilzen und Luganige

on fine saffron sauce, pioppini mushrooms and Luganige sausage

| 25 | 36

Gerne servieren wir Ihnen die Pasta teilweise auch glutenfrei
Please inform us if you prefer gluten-free pasta



piatti principali

piatti di carne

Le costolette di vitello di Luigi

Sonnenberg Kalbskotelett Sous-vide gegart mit Waldpilz | 64
Demi Glace und gebratenem Trevisano Radicchio
Sonnenberg veal chop cooked sous-vide with wild mushroom demi-glace and
roasted Trevisano radicchio

filetto di manzo al pepe di Szechuan

Irisches Rindsfilet Médaille mit Szechuan Pfeffer Sauce | 66
und Baby – Spargeln und Karoffelgratin
Irish beef fillet médaillon with Szechuan pepper sauce and baby asparagus
and potato gratin

Carrè di agnello con pistacchi

Lammkaree mit Pistazienkruste mit romanischen Gnocchi, | 63
Rahmwirz mit Speck, und schwarzem Knoblauch
Lamb chops with pistachio crust with roman gnocchi, creamed sausage with
bacon, and black garlic

Animelle Milanese

Kalbsmilken Milanesischer Art | 59
Auf Safran Risotto mit Lauchjus und getrockneten Pflaumen Veal sweetbreads
Milanese style on saffron risotto with leek jus and dried plums

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleberwürfel venzianischer Art an Zwiebel- Rosmarin Sauce | 59
mit gratinierten Polenta Schnitten
Veal liver cubes Venetian style with onion-rosemary sauce and polenta slices
au gratin

guancia di vitello brasata

Geschmorte Kalbskopfbäcke, Knollenselleriepüree, Broccoli und | 52
Gemüseknödel
Braised calf's head cheek, celeriac purée, broccoli and vegetable dumplings



piatti di pesce

branzino all`acqua Pazza

Wildfang Loup de Mer Filet All' Acqua Pazza | 61
mit Endivien, Kirschtomaten und Artischocken
Wild sea bass filet All' Acqua Pazza with endives, cherry tomatoes, and artichokes

Fregola con astice

Kanadischer Hummer mit Sardischen Fregola, Pastinaken, | 64
Bottarga und Zitrone
Canadian lobster with Sardinian fregola, parsnips, bottarga and lemon

triglia rossa al ligure

Filetierter Rouget Barbet nach Ligurischer Art | 54
mit Auberginen, Wildfenchel und Kirschtomaten
Filleted red mullet Ligurian style with aubergines, wild fennel and cherry tomatoes

Pesce spada salmoriglio

Panierte Schwertfischwürfel an Salmoriglio Sauce | 52
auf lauwarmem sizilianischem Zucchini Salat und Frühlings Karotten
Breaded swordfish cubes with Salmoriglio sauce on lukewarm Sicilian courgette salad and spring carrots

Herkunftsdeklaration | Declaration of origin:

Kalbfleisch	Veal	CH
Rindfleisch	Beef	CH/Irland
Lamm	lam	Irland
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	DE/JP/CAN/MAR
Eier	Eggs	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.

Meat may have been produced using growth hormones or antibiotics. Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the ingredients in



vegetariano & vegano

barbabietola brasata

Im Meersalz geschmorte Rade mit Fenchel – Chicorée –
Salat und Kräuter Sauce

| 33

Sea salt braised beef with fennel - chicory - salad and herb sauce

sedano rapa arrosto

Gerösteter Knollensellerie mit Hokkaido – Kürbisvariation
und Wildkräutern

| 34

Roasted celeriac with Hokkaido - pumpkin variation and wild herbs

spaghetti integrali con cipolla confit

Vollkornspaghetti mit Zwiebelragout, Topinambur
und schwarzem Trüffel

| 35

Wholemeal spaghetti with onion ragout, Jerusalem artichoke and black truffle
(vegan)

Lasagna vegetariana

Lagagnetta gefüllt mit Spinat, Ricotta und geräuchertem
Scamorza Käse

| 34

Lagagnetta stuffed with spinach, ricotta and smoked scamorza cheese
(vegetarian)

Selezione di contorni

Beilagen | Sides

| 6

Weisswein Risotto | White wine risotto

Hausgemachte Tagliolini | homemade tagliolini

Rosmarin Bratkartoffeln | Rosemary fried potatoes

Kartoffel Gratin | potato gratin

Pommes Alumettes | matchstick fries

Gnocchi alla Romana | gnocchi alla Romana

Gemischtes Gemüse | mixed vegetables

Artischocken Tomaten Gemüse | artichokes tomatoes vegetables



Menu degustazione di 4 portate
4-course tasting menu from our winter dishes

Amuse Bouche

Bacalao Croquette, auf Polenta Creme mit Blumenkohl
und schwarzen Taggiasche Oliven

Risotto Cacio – Pepe
Pecorino Risotto mit schwarzem Pfeffer und Crevetten Carpaccio

Lammkaree mit Pistazienkruste mit romanischen Gnocchi, Rahm Wirz mit
Speck, und schwarzem Knoblauch

Oder

Kanadischer Hummer mit Sardischen Fregola, Pastinaken, Bottarga
und Zitrone

Dessert und oder Käse

Preis pro Person	125 für Hummer oder Lamm
Dessert und Käse	plus 10



formaggio

Käse Variation nach Tagesangebot | **Selection of cheeses**
Hart und Weichkäse aus der Schweiz und Europa serviert
mit Senf, Honig und Fruchtbrot

Eine Sorte Käse One kind of cheese	11
Zwei Sorten Käse Two kinds of cheese	15
Drei Sorten Käse Three kinds of cheese	19

Variation von allen Käsen Selection of all cheeses	26
---	----

Dolce

Unser Patissier Daniele zaubert wunderschöne, süsse
Verführungen am Tisch präsentiert

**Our pâtissier Daniele conjures up beautiful, fine sweet
temptations Presented at the table**

|

Tiramisù con fragole e lamponi

Tiramisu mit Himbeeren und Erdbeeren | 17
Tiramisu with raspberries and strawberries

Torta al cioccolato Sonnenberg

Schokoladenkuchen 70% mit Orangencrème
und Amaretti Parfait | 17
**Chocolate cake (70%) with orange cream
and amaretti parfait**

Bignolata ripieno di zabaione e caffè

Mini-Windbeutel gefüllt mit Zabaglione und Kaffee | 17
Mini cream puff filled with zabaglione and coffee

Cassata moderna al pistacchio e ricotta

Cassata Moderna mit Marzipan und Pistazien | 17
Cassata Moderna with marzipan and pistachios

Tortino di mandorle fichi

Mandelkuchen mit Feigen und Rhum | 17
Almond cake with figs and rum

Crostatina Piemontese

Chocoladen Haselnuss Crostatina | 17
Chocolates hazelnut Crostatina

und / and

Colonnello Sonnenberg

Zitrone gefüllt mit Zitronensorbet mit einem
Vodka Shot | 11
Lemon filled with lemon sorbet with a vodka shot

Sorbetti e gelati

Sorbets und Eissorten | 6
sorbets and ice creams Kugel
scoop