



Specialità italiane da Luigi e il suo team

antipasti

Polpo alla siciliana

Gebratener Oktopus auf Frisee & Spargelchicoree Salat | 27
an Zitronen-Chili Sauce
Fried octopus on frisee & puntarella salad with lemon chili sauce

Frisella al tonno

Frisella Brot mit zweierlei Thunfisch, Avocado und krokanter Paprika | 29
Frisella bread with two kinds of tuna, avocado and crispy peppers

Vitello tonnato

Vitello Tonnato mit süß-sauren roten Zwiebeln, Kapern und Radicchio | 28
Vitello Tonnato with sweet and sour red onions, capers and radicchio

Melanzane alla parmigiana

Auberginen Parmigiana ein Sonnenberg Klassiker | 24
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 mista primaverile

Frühlings Blattsalat mit Kernen und Sprossen | 16
Spring leaf salad with seeds and sprouts



zuppe

Zuppa di patate e aglio orsino

Kartoffel – Bärlauchsuppe mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten | 16
Potato - wild garlic soup with pine nuts and sun-dried tomatoes

Pappa al Pomodoro

Toskanische Tomaten – Brotsuppe | 16
Tuscan tomato - bread soup

Velutata di asparagi

Spargelcreme Suppe mit Estragon | 16
Asparagus cream soup with tarragon

Pasta

als Vorspeise oder Hauptgang

Ravioli Sonnenberg

Sonnenberg Ravioli mit Kalbfleischfüllung an Salbei Butter | 27 | 38
und Sangiovese Jus
Sonnenberg Ravioli with veal stuffing on sage butter Sangiovese jus

Carbonara

Spaghetti Carbonara | 23 | 34
mit Guanciale, Eigelb und Pecorino
Spaghetti Carbonara with guanciale, egg yolk and pecorino cheese

Pappardelle Bolognese

Pappardelle mit Rindsfleisch Bolognese Parmesan Hobel | 25 | 36
Pappardelle with beef bolognese parmesan slicer

Risotto con calamaretti

Risotto mit Baby Tintenfisch, Mandeln, Zitrone und | 26 | 37
schwarzem Knoblauch
Risotto with baby squid, almonds, lemon and black garlic

Cannelloni alla norma

Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Krischtomaten und Auberginen | 25 | 38
serviert mit Basilikumschaum
Cannelloni stuffed with ricotta, crispy tomatoes and eggplan with basil foam

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 an feinem Kalbsjus | 65
mit Lauchkuchen und Pimento de Padron

Sonnenberg veal chop cooked sous-vide on fine veal jus with leek tart and pimento de padron

filetto di manzo al Barolo

Irishes Rindsfilet Médaille an kräftigem Barolojus | 66
mit Spätlese – Radicchio und sautierter Foie Gras

Irish beef fillet médaillon on strong Barolo jus with late harvest radicchio and sautéed foie gras

Stinco di agnello al miele

Mit Honig lackierte Lammhaxe auf Polentacreme und süss-saurem | 62
Rhabarber, serviert mit wildem Broccoli

Honey lacquered lamb shank on polenta cream and sweet and sour rhubarb served with wild broccoli

Saltimbocca di faraona

Französische Perlhuhnbrust Saltimbocca an Zabaglione Sauce | 56
auf Spargeln und gerösteten Artischocken

French guinea fowl breast saltimbocca with zabaglione sauce on asparagus and roasted artichokes

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleberwürfel venezianische Art mit weissen Zwiebeln, Rosmarinsauce | 59
und Jung Spinat

Veal liver cubes venetian style with white onion, rosemary sauce and young spinach

piatti di pesce



Filetto di Branzino

Wildfang Loup de Mer Filet auf Spargelragout, Mediteranem Pesto und Salzkartoffeln | 63

Wild catch Loup de Mer filet with mixed asparagus ragout, Mediterranean pesto and boiled potatoes

Linguine all' astice

Kanadischer Hummer, Linguine an Hummersauce Bottarga und Zitrone | 67

Canadian lobster, linguine with lobster sauce bottarga and lemon

Rombo alla Milanese

Steinbutt Filet nach Mailänder Art paniert auf Kartoffel – Safran Creme mit Mönchsbarb | 59

Fillet of turbot breaded Milanese style on potato - saffron cream with Barba di Frate

Herkunftsdeklaration | Declaration of origin:

Kalbfleisch	Veal	CH
Rindfleisch	Beef	CH/Irland
Lamm	lam	Irland
Schwein	Pork	CH
Fisch	Fish	EU / CAN
Eier	Eggs	CH

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

Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the ingredients in



vegetariano & vegano

cavolfiore al forno

überbackener Blumenkohl mit Topinambur Chips und Taggiasca Oliven | 34
Cauliflower au gratin with Jerusalem artichoke chips and taggiasca Olives

Variazione di Funghi

Sautierte gemischte Waldpilze und panierte Baby Champignons mit Artischockenherzen und Kräuter- Vinaigrette | 36
Sautéed mixed wild mushrooms and breaded baby mushrooms with artichoke hearts and herb vinaigrette

Asparagi misti

Gemischte Frühlingspargeln an einer feinen Tomatenvinaigrette, Parmesankäse und pochiertem Hühnerei | 38
Mixed spring asparagus on a fine tomato vinaigrette and parmesan cheese and poached chicken egg

Selezione di contorni

Beilagen | Sides | 6

Weisswein Risotto | **White wine risotto**
Hausgemachte Tagliolini | **homemade tagliolini**
Rosmarin Bratkartoffeln | **Rosemary fried potatoes**
Pommes Almettes | **matchstick fries**
Jungspinat | **spinach**
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

Gebratener Oktopus auf Frisee & Puntarella Salat
an Zitronen-Chili Sauce

Sonnenberg Ravioli mit Kalbfleischfüllung an Salbei Butter
und Sangiovese Jus

Irisches Rindsfilet Médaille an kräftigem Barolojus
mit Spätzle – Radicchio und sautierter Foie Gras

oder

Steinbutt Filet nach Mailander Art paniert auf Kartoffel – Safran Creme
mit Mönchsbar

Dessert und oder Käse

Preis pro Person

119 für Fisch oder Fleisch

Dessert und Käse

plus 12