



# Gasthof zur Sonne

Rosana & Egbert Tribelhorn  
78250 Wiechs am Randen, Hauptstrasse 57  
Tel.: 0049(0)7736/7543

[kontakt@sonne-wiechs.de](mailto:kontakt@sonne-wiechs.de) [www.sonne-wiechs.de](http://www.sonne-wiechs.de)

## Liebe Mitbewohner aus Wiechs und Umgebung

**Das gesamte Sonne Team wünscht Euch ein gesundes und schmackhaftes 2021**

Die Küche bietet für Euch auch im 2021 leckeres aus der Sonnen Küche zum Abholen!  
Gerne können Sie frisch zubereitete Speisen Zuhause genießen.

Das Angebot gilt während des Lockdowns von jeweils Freitag bis Sonntag und auf Absprache.

Auf Wunsch können wir die Gerichte im Vakuumbbeutel so verpacken, daß Ihr dann die Speisen,  
zu einem späteren Zeitpunkt ganz einfach erwärmen könnt.

**Abholung:**   Freitags 17.00 - 20.00 Uhr  
                  Samstags und Sonntags 11.00 – 14.00 Uhr + 17.00 – 20.00 Uhr

## Vorweg & Salate

<sup>4</sup> Carpaccio vom Black Angus Rind (120g) fein geschnittenes rohes Rindfleisch, mariniert mit Limette, Olivenöl und gehobelter Parmesan	16 €
Feldsalat an Feigensenf-Rotweinessig Dressing mit gebratenen Speckstreifen, Walnüssen, Trauben und Brotcrouton	6 €
~ Eine größere Portion mit einem karamellisiertem Ziegenfrischkäse	13 €
Großer Caesar Salat   Romana Salat, Tomaten, Avocado, gebratener Geflügelbrust, Speckstreifen, Brotcroutons dazu den typischen Caesar Salat-Dressing	14 €
Kartoffelsuppe von Duchtlinger Erdäpfeln mit knusprigen Speckstreifen und Kracherle	6 €
Eine Portion „Sonnen-Ravioli“ mit Ricotta und Blattspinat gefüllt an Rindfleisch-Gemüse Sugo (Für Sie im Vakuumbbeutel zubereitet, im heißen Wasser erwärmen und in gebutterter Pfanne schwenken... Genießen)	14 €
~ eingeweckter Tomatensoße 350 ml	3 €
~ ein Glas Basilikum Pesto 150 ml	5 €
Eine Portion hausgemachte Spaghettini mit gebratenen Gemüsestreifen asiatisch abgeschmeckt mit einer leichten Chilischärfe	11 €
~ mit 4 gebratenen Riesen Garnelen	plus 10 €
Siedfleisch Salat mit Kräuter-Vinaigrette rassig angemacht dazu Bratkartoffeln	12 €
Wurstsalat mit Käse und Brot	7 €



# Gasthof zur Sonne

## Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust im Vakuum rosa gegart mit Rotwein-Orangensoße dazu Zwergorangen, Rotkraut und Spätzle	24 €
Geschnetzeltes aus der Kalbshuft nach Züricher Art an Cognac-Rahmsöße mit Champignons, dazu hausgemachte Nudeln und Wintergemüse	24 €
„Schni-Po-Sa“ Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Bio Schwein mit Pommes Frites und ein gemischter Salat dazu	17 €
Eine Portion in Spätburgunder geschmorte Ochsenschulter an eigener Soße mit Pilzen, glasierte Maronen, Herbstgemüse und Spätzle	19 €
Ragout vom heimischen Reh mit Pilzen und Maronen Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle	19 €
Duett vom geschmorten Kalbs- und Schweine Bäckle an eigener Soße dazu hausgemachte Nudeln und Wintergemüse	20 €
Gebratene Brust vom Maishähnchen mit Secco Tomaten und Tessiner Bergkäse gefüllt an Kräuter-Rahm-Soße mit frischem Gemüse und hausgemachte Nudeln	17 €
„BIG EGI“ Rindfleisch Burger 200g mit Zwiebel, Gurke, Tomate, Bacon, Burger Soße, Salatblätter und Pommes Frites dazu	14 €
Zwei Vegetarische Vollkorn-Dinkel Bratlinge mit Frischkäse-Kräuter Soße dazu Spätzle und Wintergemüse	16 €
Zwei Fleischküchle mit Rotweinsöße dazu Blattsalat und Capuns <b>(Capuns sind große handgeschabte Spätzle mit Bündner Fleisch und Mangoldblätter in Butter geschwenkt)</b>	15 €
Capuns mit Bergkäse und leichter Sahnesöße im Ofen überbacken dazu ein gemischter Salat	14 €
Die Speise wie oben mit Spätzle als Vegetarisches Gericht	14 €

**Mit schmackhaften Grüßen  
Rosana und Egbert Tribelhorn  
Bleibt alle Gesund!**