



Gasthof zur Sonne

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

kontakt@sonne-wiechs.de www.sonne-wiechs.de

Liebe Mitbewohner aus Wiechs und Umgebung

Gerne kochen wir für Euch zuhause auch weiterhin!

Um den Frühling in kulinarischer Form einzuläuten, bieten wir für die kommenden Wochen Speisen aus der Sonnenküche für Euch zuhause, zum abholen an.

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

Auf unserer Web-Seite (www.sonne-wiechs.de) findet ihr auch das ganze Angebot

Abholung: **Freitags 17.00 - 20.00 Uhr**
Samstag und Sonntag 11.00 – 14.00 Uhr + 17.00 – 20.00 Uhr

Vorweg & Salatiges

Carpaccio vom Black Angus Rind (120g) fein geschnittenes rohes Rindfleisch, mariniert mit Limette, Olivenöl und gehobelter Parmesan	16 €
Marinierter badischer Spargel mit Rauchlachs, knusprigen Grünspargel und Wachtel Ei mit einem Bukett von Frühlingsblättern an Erdbeeressig-Dressing	15 €
Eine große gemischte Salatplatte mit allerlei Crudités und Blätter mit gekochtem Schinken, Käse, einem gekochten Bio Ei und Bauernbrot	14 €
Großer Caesar Salat Romana Salat, Tomaten, Avocado, gebratener Geflügelbrust, Speckstreifen, Brotcroutons dazu den typischen Caesar Salat-Dressing	14 €
Sahne-Suppe vom badischen Spargeln mit Tiroler Speck und Kracherle	7 €
Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Bärlauch Füllung dazu in Rotwein geschmorten Rinderbäckle	als Vorspeisenportion 11 €
Die Ravioli als Hauptgangportion mit einem gemischten Salat dazu	21 €
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 Bauernbrot	7 €



Gasthof zur Sonne

Hauptspeisen

„Zwiebelroastbraten“ Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit frittierten Zwiebelringen und Rotweinsauce dazu Hand geschabte Spätzle und einem gemischten Salat	26 €
Geschnetzeltes aus der Kalbshuft nach Züricher Art an Cognac-Rahmsauce mit Champignons, dazu hausgemachte Nudeln und frische Gemüse-Variation	24 €
„Schni-Po-Sa“ Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Bio Schwein mit Pommes Frites und dazu ein gemischter Salat	17 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Bio Schwein mit Wachholderschinken und Bergkäse dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat	19 €
Eine Portion in Spätburgunder geschmorte Ochsenschulter an eigener Sauce mit Pilzen, frische Gemüse-Variation und hausgemachte Nudeln	19 €
Geschnetzeltes vom Rinder-Entrecôte an Pommery-Senf Sauce mit hausgemachten Nudeln und frische Gemüse-Variation	25 €
Duett vom geschmorten Kalbs- und Schweine Bäckle an Bier Sauce dazu hausgemachte Nudeln und frische Gemüse-Variation	20 €
Gebratene Hähnchenbrust unter der Popcorn-Ananas Kruste mit Risotto vom Emmer Korn und frische Gemüse-Variation	21 €
„BIG EGI“ Rindfleisch Burger 200g mit frittierten Zwiebel, Käse, Gurke, Tomate, Bacon, Burger Sauce, Salatblätter und Pommes Frites	14 €
Zwei Vegetarische Vollkorn-Dinkel Bratlinge mit Frischkäse-Kräuter Sauce dazu Spätzle und frische Gemüse-Variation	17 €
Asiatischer Suppentopf von Süßkartoffeln, Linsen und Kokosmilch mit frittierten Gemüsestengeln und ein gemischter Salat	15 €
Zwei Fleischküchle mit Rotweinsauce dazu in Butter gebratene Capuns und ein gemischter Salat (Capuns sind große handgeschabte Spätzle mit Bündner Fleisch und Mangoldblätter in Butter geschwenkt)	16 €
Capuns mit Bergkäse und leichter Sahnensauce 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!