



Speisekarte Herbst 2017, Gasthof zur Sonne, Stäfa

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Chiliöl	12.50
Doppelte Stäfner Rehconsommé mit einem Wachtelei	14.50
Zürichsee Fischsuppe asiatisch gewürzt mit einem Weissfisch Ravioli und getrockneter Hecht Bottarga	16.50

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit eingemachten „Kürbisspaghetti“ an einem Kakao-Kürbiskernöl Dressing	12.50
Strauchgereifte Mönchaltorfer Tomaten mit Wassermelone und Ziegenkäse	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Zürichsee Felchenlebern an einem Preiselbeer-Piment d'Espelette Dressing	18.50
Gepfeffertes Tuna Tataki mit Wasabi und Miso dazu fermentiertes Rotkabis-Kimchi	18.50
Terrine und Leber-Mousse vom Stäfner Reh mit Chutney, Süsswein-Gelée und Kürbiskern-Brioche	24.50
Hirsch Carpaccio mit schwarzen Nüssen, violetter Senf, eingelegten Eierschwämmli und Girenbader Hobelkäse	24.50
Jakobsmuscheln auf drei verschiedene Arten kombiniert	24.50

Vegetarische Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Tagliarini mit Eierschwämmli und Mangold im Bio Olivenöl von der Podere Riparbella aus der Toskana	22.50	36.50
Servietten Knödel an Rosmarin-Rahmsauce mit Rotkraut und Kastanien		32.50



Fische aus dem Zürichsee

Klein Normal

Da wir ausschliesslich Fische aus dem Zürichsee veredeln, kann das Angebot täglich variieren

Pochierte Felchenfilets "zur Sonne" an einer Stäfner Räuschling Sauce mit Kräutern dazu Basmatireis und Spinat	33.00	38.00
Felchenfilets gebraten an einer Zitronengras-Kokosnussmilchsauce mit Kürbis-Ingwerpüree und Senfkohl	33.00	38.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Petersilienkartoffeln	37.00	42.00
Gebratene Eglifilets nach altem Familienrezept, an raffinierter Kräutersauce serviert mit Basmatireis	37.00	42.00

Meerfisch und Krustentiere

Thunfischsteak im Sesammantel kurz gebraten mit Kürbis-Ingwerpüree und Bok Choy	37.00	42.00
Ausgelöste Bärenkrebse in der Schale gebraten auf hausgemachten Krabbenravioli an einer weissen Balsamico Sauce	41.00	46.00

Fleisch- und Geflügelgerichte

Crepinette von der Fasanenbrust mit Feigen dazu Rahmwirsing mit Schüblig und Spätzli		38.00
Zürcher Oberländer Rindsfilet mit Kakao Bohnenkruste an Cassis Jus dazu Bratkartoffeln und Flaschenkürbis	47.00	52.00



Reh aus Stäfner Jagd

	Klein	Normal
Gemächlich confierte Rehschulter mit Eierschwämmli dazu Servietten Knödel, Rotkraut und Kastanien	33.00	38.00
In Pinot Noir geschmorte Reh Haxe mit Balsamico-Zwiebeln dazu Kürbispüree und Speck-Rosenkohl		42.00
Gebratene Rehschnitzel an Portweinrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Kastanien und Speck-Rosenkohl	41.00	46.00
Rehrücken am Tisch flambiert mit Trauben und Baumüssen garniert mit allem was dazugehört (ab 2 Personen)		56.00 pro Person

Herkunftsbezeichnung:
Egli / Felchen / Albeli
Jakobsmuscheln
Reh / Rind

Zürichsee
Kanada
Schweiz

Tuna
Bärenkrebse
Hirsch/Fasan

Philippinen
Vietnam
Slowakei

Desserts

Vermicelles mit Whiskey, Rahm und Meringue	10.50	12.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Zwetschgen Kompott und Crème double de la Gruyère	12.50	14.50
Erfrischendes Dreierlei von hausgemachten Sorbets		14.50
Trio von Crème brûlée nach französischer Art		16.50
Variation von der Zwetschge		16.50
Warmer Guanaja-Schokoladenkuchen mit Zitronenverveine-Sauerrahmeis (Bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung)		18.50
Gereifte Schweizer-Käse mit Chutneys	4 / 6 Sorten	12.50 16.50