



SONNE

RESTAURANT & LOUNGE · LEUGGERN

Menüvorschläge Restaurant Sonne - Leuggern serviert ab 10 Personen

Liebe Sonnen-Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Uns ist es wichtig, Sie persönlich zu beraten und Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu organisieren und zu betreuen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen um Ihr ganz persönliches Menü zusammen zu stellen. Unsere Küche arbeitet ausschliesslich mit frischen und saisonalen Produkten. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Ebenfalls finden Sie dabei unsere Weine aus der Region, der Schweiz sowie aus dem Ausland. Haben Sie einen besonderen Wunsch, zögern Sie nicht und fragen Sie uns.

Für Ihre telefonische Voranmeldung unter 056 245 94 90 zur Besprechung Ihres Anlasses danken wir Ihnen.

Ihre Gastgeber Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier

Die Vier Jahreszeiten im Überblick

Frühling
Frische grüne und weisse Spargeln
Sauerampfer, Bärlauch, Löwenzahn und Brennessel
Frühlingsgemüse, Morcheln und neue Kartoffeln
Kaninchen, Milchlamm und Gitzi
Rhabarber

Sommer
Salate mit fruchtigen Vinaigretten und Salsas
Kalte Suppen
Verschiedene Grilladen
Melonen, Aprikosen, Kirschen und frische Beeren

Herbst
Nüsslisalat
Kürbis, Rotkraut und Rosenkohl
Pilze
Wild und Federwild
Nüsse, Marronen, Zwetschgen, Birnen, Feigen,
Trauben, Wachholder und Holunder
Vacherin Käse

Winter
Sauerkraut, Wirsing und Wurzelgemüse
Hülsenfrüchte und Eintöpfe
Truthahn, Gans, Ente und Schmorbraten
Lebkuchen, Orangen, Mandarinen und Glühwein

Deklaration:

Kalb-, Schwein- und Pouletfleisch	Schweiz
Rind	Schweiz, Brasilien und Südafrika
Lamm	Neuseeland

Unsere Fleischprodukte beziehen wir ausschliesslich aus regionalen Metzgereien.

Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen Die Bankettenmenüs werden ab 10 Personen serviert

Apero@Sonne

Cashew-Nüsse, Mandeln und gewürzte Haselnüsse mit Chips und Salzstengeli	pro Person	Fr. 1.00
Blätterteiggebäck Käse-, Mandel-, Mohn- und Sesamstäbli, Salami Speck	pro Person	Fr. 3.60
Rauchlachs- und Tatarcanapés (1 Scheibe oder 4-Viertel)	pro Person	Fr. 6.00
Canapés (Ei, Spargel, Thunfisch, Salami, Schinken, Käse)	pro Person	Fr. 5.00
Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnli	pro Person	Fr. 5.00
Parmesanmöckli mit Aceto und Olivenöl	pro Person	Fr. 3.60
Bruschetta mit Tomaten und Ruccola	pro Person	Fr. 3.60
Gemügesticks mit Kräuterquark	pro Person	Fr. 4.00
Käse-Oliven oder/und Tomaten-Mozarellaspiessli	pro Person	Fr. 3.60
Gfüllti Gläsli	pro Gläsli	Fr. 3.60
<ul style="list-style-type: none"> - griechischer Salat - im Portwein marinierte Melonenkugeli und Rohschinkenstreifen - Gemüsestengeli mit Sauerrahmdip - kalte Suppen wie: spanische Gazpacho, Melonenkaltschale, Gurkenkaltschale - warme Suppen wie: rote Currycrèmesuppe, Gemüsecrèmesuppe - klassischer Crevettencocktail - Chillspeler Landfrauwähe 		
Warme Häppli	pro Stück	Fr. 3.60
<ul style="list-style-type: none"> - Quiche Lorraine (Käse-Speckchüechli) - Gemüse-Currychüechli - Schinkengipfeli - Speckpflaumen (2 Stück) 		
Chalti Häppli	pro Stück	Fr. 3.60
<ul style="list-style-type: none"> - Kleine Beefsteak-Tatar löffel - Aargauer Rüebli mousse - Schabziger mousse mit Mostbröckli - Trauben-Käsespiessli - Blätterteigrouladen gefüllt mit Frischkäse - kleine Crepes gefüllt mit Rauchlachs - Bruschetta mit Tomaten, Spargel etc (je nach Saison) 		

Kalte Vorspeisen@Sonne

Kürbismousse auf einem Randencarpaccio (Saison)	Fr. 14.50
Mediterrane Gemüseterrine serviert mit einem Blattsalatstrauss	Fr. 14.50
Mariniertes Melonenpotpourrie mit würzigem Parmaschinken	Fr. 15.50
Crevettencocktail an Cocktailsauce mit Toast	Fr. 16.00
Avocado-Mangotatar rassig gewürzt mit Olivenbrot	Fr. 16.00
Karottenmousse mit geräuchtem Kaninchenfilet und einem Blattsalatstrauss	Fr. 16.50
Geräuchtes Forellenfilet auf lauwarmem Gemüsesalat	Fr. 16.50
Geflügelterriner mit Eierschwämmli im Bündnerfleischmantel	Fr. 17.50
Antipastiteller Parmaschinken, Coppa, Salami, mariniertes Gemüse	Fr. 17.50
Wildkaninchenmarmor mit Dörrfrüchten und Preiselbeersauce serviert mit Waldorfsalat	Fr. 17.50
Pikantes Lachstatar mit Rauchlachs und Frischkäseroulade	Fr. 17.50
Toscana Salat - Büffelmozzarella dazu frische Feigen und Rohschinken	Fr. 17.50
Hors d'oeuvre Teller mit Pastete, Lachs, Tatar, Toast und Butter	Fr. 19.00

Salate@Sonne

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	Fr. 8.00
Bunt gemischter Salat	Fr. 9.50
Blattsalat mit herrlichen Mango-Würfel dazu ein Mango-Balsamico Dressing	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli (saisonal)	Fr. 12.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Sauerrahm-Schnittlauchdressing	Fr. 13.50
Ruccolasalat mit Parmesan und getrockneten Tomaten	Fr. 13.90
Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen dazu Balsamico Dressing (saisonal)	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit sautierten Champignons und Speck (saisonal)	Fr. 15.00
Caprese - Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Balsamico (saison)	Fr. 16.00

Suppen@Sonne

Rindskraftbrühe mit Flädli/Gemüsejulienne etc.	Fr. 8.50
Selleriecrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen	Fr. 9.50
Rote Curryschaumsuppe	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhübli	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen (saisonal)	Fr. 9.50
Basilikumcrèmesuppe	Fr. 9.50
Gazpacho Andaluz (kalte Suppe)	Fr. 9.50
Frische Aargauer Rüblicrèmesuppe mit Vanilleschaum	Fr. 10.50
Tomaten-Orangensuppe mit Zimtschaum	Fr. 10.50
Fenchelcrèmesuppe mit Pernod-Sauerrahm	Fr. 10.50
Sauerkrautcrèmesuppe mit Wildschweinchips	Fr. 11.50
Maiscappuccino mit Bresaolastreifen	Fr. 11.50
Ratatouillecappuccino mit Knoblibrot	Fr. 11.50
Steinpilzessenz mit einem Steinpilzravioli	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe mit Limetten-Basilikumsorbet	Fr. 11.50
Rote Curryschaumsuppe mit einer gebratenen Riesencrevette	Fr. 14.50
Suppenduett - alle Suppen können als Suppenduett kombiniert werden	Fr. 12.50

Warme Vorspeisen@Sonne

hausgemachte Kartoffelgnocchi an feiner Safransauce	Fr. 14.00
Ravioli hausgemacht (saisonal gefüllt) an leichter Sauce (saisonal)	Fr. 15.00
Pastarolle gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	Fr. 15.00
Riesencrevetten gebraten an Knobli-Tomatenbutter auf italienischem Gemüse	Fr. 18.50
Zanderfilet gebraten auf Kartoffel-Lauchbeet mit Kräuterbutter	Fr. 18.50
Rotbarbe auf einem Trüffelrisotto mit Kirschtomaten	Fr. 18.50

Leichter Zwischengang@Sonne

Eisgekühlte Melonenkugeln mit rotem Portwein	Fr. 8.50
Zitronensorbet mit Prosecco	Fr. 9.00
Blutorangensorbet mit Campari	Fr. 9.00
Mangosorbet mit Champagner (Deutz brut)	Fr. 12.00

Hauptgang@Sonne

vom Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Basmatireis serviert mit frischen exotischen Früchten	Fr. 29.50
--	-----------

vom Schwein

Piccata vom Schwein mit Tomatensauce und Spaghetti	Fr. 29.00
--	-----------

Schweinscordonbleu klassisch mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 33.00
--	-----------

Tessinerbraten (Schweinsbraten mit Speck umwickelt) mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 37.00
---	-----------

Schweinssteak überbacken mit hausgemachter Café de Paris Sauce Pommes frites und frischem Gemüse	Fr. 37.00
--	-----------

Schweinsfilet gefüllt mit Rohschinken und Salbei dazu ein dunkler Jus serviert mit einem Tagliatelle-Duo und frischem Gemüse	Fr. 37.00
--	-----------

Schweinsfilet an einer Calvados-Rahmsauce verfeinert mit Apfelstücklein serviert mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse	Fr. 37.00
--	-----------

vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti	Fr. 36.00
---	-----------

Saftiger Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce mit Duchessekartoffeln und frischem Gemüsebouquet	Fr. 39.00
--	-----------

Kalbssteak an einer Steinpilzrotweinsauce dazu Griessgnocchi und Gemüse	180gr Fr. 59.00 160gr Fr. 55.00
---	------------------------------------

Kalbschnitzeli an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	Fr. 44.00
--	-----------

Kalbshaxen „Ossobucco“ Cremolata mit Rosmarinpolenta und Bratgemüse	Fr. 45.00
---	-----------

Kalbsfilet am Stück gebraten auf einem Gemüsebeet (saisonal)	Fr. 59.00
--	-----------

dazu ein dunkler Jus und Beilagen nach Wahl	
Kalbsfilet an leichtem Limettenschaum serviert mit Pappardelle und Gemüse	Fr. 59.00

Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	180gr	Fr. 59.00
	160gr	Fr. 55.00

vom Rind

Rindsschmorbraten an Burgundersauce mit Speck und Silberzwiebeln hausgemachtem Kartoffelstock und Bohnen		Fr. 39.00
--	--	-----------

Rindfiletgoulasch Stroganoff mit Wildreis		Fr. 45.00
---	--	-----------

Zartes rosa gebratenes Roastbeef an Honig-Balsamicojus mit Kartoffelgratin und Gemüseallerlei		Fr. 49.00
---	--	-----------

Rindsfilet am Stück gebraten auf einem Barolojusspiegel serviert mit Trüffelrisotto oder Safranrisotto mit Vacherin und frischem Gemüse		Fr. 57.00
---	--	-----------

vom Lamm

Lammrückenfilet mit einer Provencale Kräuterkruste serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse		Fr. 43.00
---	--	-----------

von der Ente

Entenbrust auf Honig-Balsamicojus mit Basmatireis und Bratgemüse		Fr. 36.00
--	--	-----------

vom Fisch

Eglifilet im Ei gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und frischem Gemüse		Fr. 34.00
---	--	-----------

Zanderfilet pochiert dazu eine Limettenrahmsauce serviert auf Gemüsebeet und Wildreis		Fr. 34.00
---	--	-----------

Red Snapper „Asia“ - auf Gemüse pochiert mit Zitronengras parfümiert dazu Basmatireis		Fr. 37.00
---	--	-----------

vom Wild (Saison)

Rehgeschnetztes an einer Lækkerlirahmsauce serviert mit Nüdeli und Wildbeilagen (Rotkraut, glasierte Marroni, gefüllte Apfelhälfte)		Saisonpreis
---	--	-------------

Rehentrecôte dazu eine Cognacrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen (Rotkraut, glasierte Marroni, gefüllte Apfelhälfte)		Saisonpreis
---	--	-------------

Hirschfiletspitzen mit einer Steinpilzsauce serviert mit Kartoffelküchlein und einer mit Preiselbeer gefüllter Birnenhälfte		Saisonpreis
---	--	-------------

Vegetarisches@Sonne

Tagliatelle an Orangen-Fenchelrahmsauce		Fr. 21.00
---	--	-----------

Bami-Goreng, asiatisches Nudelgericht mit Pilzen und Gemüse		Fr. 21.00
---	--	-----------

Gemüseteller mit Butterrösti		Fr. 25.00
------------------------------	--	-----------

Blätterteigkissen gefüllt mit frischem Gemüse an leichter Curryrahmsauce	Fr. 25.00
Pilztasche auf Rahmsauce mit Gemüseperlen	Fr. 24.00
Zucchetti und Auberginen Piccata serviert auf einer Tomatensauce dazu Spaghetti oder Risotto	Fr. 24.00
Kartoffel-Kürbiströsti mit sautierten Pilzen	Fr. 25.00
verschiedene Risotto und Pasta - Fragen Sie uns	

Süsses@Sonne

Grosses Sonnen-Dessertbuffet mit Käse- und Früchteplatte	Fr. 22.00
Kleines Dessertkarussell	Fr. 14.00
Hausdessert "Bordure Royal" Bordure Royal, Fruchtsalat, hausgemachte Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm	Fr. 13.00
Eis-Vacherintorte Vanille-, Erdbeer- und Haselnussglacé mit Meringue und Rahm	Fr. 12.00
Champagnertruffes vom "Sonne-Beck"	pro Stück Fr. 1.80
Torte vom "Sonne-Beck"	pro Stück Fr. 5.20
hausgemachtes Meringue mit Rahm	Fr. 8.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 8.50
Brönnti Grossmuetter Birchmeier-Crème mit Rahm oder Vanilleglacé	Fr. 10.50
Zitronensorbet "Le Colonel" mit Wodka	Fr. 10.50
Heisse Beeren mit Zimt oder Vanilleglacé	Fr. 10.50
hausgemachtes Meringue Glacé	Fr. 11.00
Eisauflauf Soufflé Grand Marnier	Fr. 11.50
Tiramisu auf Amarettoschaum	Fr. 11.50
Himbeertiramisu auf Himbeersauce	Fr. 11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglacé	Fr. 12.00
Sorbetdreierlei mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Schoggimousse braun oder weiss oder gemischt	Fr. 12.50

Yoghurtmousse (luftig und leicht) mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Ananascarpaccio mariniert mit Bacardi dazu eine Kugel Sauerrahmglacé	Fr. 12.50
Hausgemachtes Parfait (saisonal) Yoghurt / Himbeer / Baileys / Grand marnier etc.	Fr. 12.50
Käseteller ausgarniert	Fr. 14.50
Frischer Fruchtsalat nature	Fr. 10.00
mit Rahm oder Kirsch	Fr. 11.50
mit Rahm und Kirsch	Fr. 12.50

Unsere Weine

Champagner

	<i>3/8</i>	75cl
Deutz brut, Classic	Fr. 41.00	Fr. 76.00
Deutz brut, Classic	Magnum	Fr. 152.00
Deutz brut, rosé	Fr. 46.00	

Schaumwein

Franciacorta Brut DOCG Cuvée Prestige, Ca'del Bosco, Lombardei	Fr. 76.00
Prosecco extra dry DOC, Montelliana	Fr. 49.00

Weissweine

Schweiz

Sauvignon blanc 2010, Weingut Alter Berger, W. Deppeler, Tegerfelden	Fr. 48.00
	als 5dl Fr. 33.00
Abbaye de Mont Blanc Mont-sur-Rolle 2006, La Côte, Lausanne	Fr. 49.00
Saint Saphorin AOC 2007, La Redoute, Lavaux	Fr. 49.00
Epesses La République 2009, Fonjallaz SA, Lavaux	Fr. 49.00
Heida du Valais AOC 2010, Grand Métral, Provins Wallis	Fr. 49.00
Terre Alte 2010, Bianco di Merlot, Gialdi SA Mendrisio	Fr. 50.00

Österreich

Grüner Veltliner 2010, Josef Ehmoser, Wagram-Donauland	Fr. 54.00
--	-----------

Frankreich

Chablis 1 ^{er} Cru AC Les Vaillons 2007, Domaine Billaud-Simon, Chablis	Fr. 71.00
Sancerre Comte Lafond AC 2009, Baron de Ladoucette, Val de Loire	Fr. 59.00

Italien

Roero Arneis Re Cit DOCG, 2010, Monchiero Carbone, Piemont	Fr. 52.00
Soave Classico DOC 2009, Gini, Veneto	Fr. 52.00

Spanien

José Pariente Rueda 2010, Dos Victorias, Rueda	Fr. 52.00
--	-----------

Portugal

Herdade dos Grous branco 2008, Alentejo	Fr. 52.00
---	-----------

Rotweine - Bitte fragen Sie uns, ob die angegebenen Jahrgänge genügend vorhanden sind!!

Schweiz

Döttinger Spätlese 2010, Weinbaugenossenschaft Döttingen	Fr. 49.00
	als 5dl Fr. 34.00
Edelblut Pinot noir barrique, 2008/09, Lukas Baumgartner, Tegerfelden	Fr. 54.00
Cuvée Noire 2008, Weingut alter Berg, Familie Deppeler, Tegerfelden	Fr. 55.00
Unicus Cuvée 2007, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 59.00
Epresses rouge AOC 2009, Fonjallaz, Lavaux	Fr. 51.00
Humagne rouge AOC 2007, Maître de Chaïs Provins, ob. Rohntal Wallis	Fr. 54.00
Dôle de Sion AOC 2006, Maître du Chaïs, Provins Wallis	Fr. 50.00
Syrah du Valais AOC 2009, Grand Métral, Provins, Wallis	Fr. 52.00
Malanser Pinot noir "Passion" 2008, Donatsch Weinbau Malans, Herrschaft	Fr. 69.00
Roncaia Merlot Ticino DO 2009, Vinattieri Ticinese, Sottoceneri	Fr. 54.00
Sinfonia barrique 2007, Merlot Ticino DOC, Chiericati, Sopraceneri	Fr. 69.00
Tracce die Sassi 2008/09, Cantina del Portico, Werner Stucky, Rivera	Fr. 78.00
Sassi Grossi 2008, Gialdi SA, Bassa Leventina und Riviera	Fr. 81.00
Quattromani 2007, Delea - Gialdi - Brivio - Tamborini	Fr. 89.00
	Magnum 2004 Fr.178.00
Conte di Luna 2008/09, Cantina del Portico, Werner Stucky, Rivera	Fr. 89.00
«36» Trentasei Riserva 2005, Merlot Ticino DO, Gialdi SA, Mendrisio	Fr.142.00

Österreich

Blaufränkisch 2004, Weingut Trapl, Carnutum	Fr. 54.00
Zweigelt 2009, Umathum, Burgenland	Fr. 55.00
Utiger Blaufränkisch 2007/09, Rappbühl Mönchhof Burgenland	Fr. 72.00

Frankreich

Vosne Romanée AC 2009, Louis Latour, Côte de Nuits Village	Fr. 74.00
Nuits-St-Geroges 1 ^{er} Cru AC 2009, Domaine Georges Mugneret-Gibourg	Fr. 82.00
Aloxe Corton 2007, Louis Latour, Aloxe Corton	Fr. 74.00
Volnay Vieilles Vignes 09, Domaine Jean-Jacques Girard, Vonay Côte de Beaune	Fr. 73.00
Fleurie AC Château des Déduits 2008, Georges Duboeuf, Fleurie	Fr. 51.00

Bordeaux

Château Haut-Bages Libéral 2004 5 ^e Grand Cru Classé, Pauillac	Fr. 77.00
Château Batailly 2005 5 ^e Grand Cru Classé, Pauillac	Fr. 87.00
Château Pontet-Canet 2004 5 ^e Grand Cru Classé, Pauillac	Fr.105.00
Château Lynch-Bages 2006 5 ^e Grand Cru Classé, Pauillac	Fr.119.00

Château Pichon-Longueville-Baron 1996, 2 ^e Grand Cru classé, Pauillac	Fr.145.00
Château Durfort-Vivens 2000 2 ^e Grand Cru Classé, Margaux	Fr. 86.00
Château Cantenac-Brown 2005 3 ^e Grand Cru Classé, Margaux	Fr. 94.00
Château Ferrière 1999/2005 3 ^e Grand Cru Classé, Margaux	Fr. 98.00
Magnum 2005	Fr.243.00
Château Ramafort 2008 Cru Bourgeois AC, Haut-Médoc	Fr. 56.00
Château Charmail 2008 Cru Bourgeois AC, Haut-Médoc	Fr. 61.00
Château Villars 2008, Fronsac	Fr. 57.00
Château Destieux AC 2008, St. Emilion	Fr. 77.00
Château Langoa Barton 2001 3 ^e Grand Cru Classé, Saint-Julien	Fr. 95.00
Château La Tour Haut-Brion 2001 Cru Classé, Graves	Fr. 95.00
Château Beau Soleil 1999 Pomerol AC, Pomerol	Fr. 79.00
Château Rouget 1999 Pomerol AC, Pomerol	Fr. 89.00

Italien

N° 1 - Numero Uno 2006 DOC, Plozza SA, Brusio und Tirano, Veltlin	Fr. 81.00
Lagrein Riserva 2008, Josephus Mayer Erbhof Unterganzer, Südtirol	Fr. 69.00
Composition Reif V.d.T. 2008, Josephus Mayer Erbhof Unterganzer, Südtirol	Fr. 91.00
Lamarein 2008, Josephus Mayer, Erbhof Unterganzer, Südtirol	Fr.116.00
Principessa IGT 2006/08, Fattoria Terrabianca, Toskana	Fr. 53.00
Campaccio IGT 2006, Fattoria Terrabianca, Toskana	Fr. 69.00
Ceppate IGT 2004, Fattoria Terrabianca, Toskana	Fr. 99.00
Bolgheri Sassicaia DOC 2005/06, Tenute San Guido, Toskana	Fr.215.00
Brunello di Montalcino DOCG 2004, Mastrojanni, Toskana Montalcino	Fr. 75.00
Ebo Val di Cornia DOC 2007, Petra, Toskana Maremma	Fr. 55.00
Magari IGT 2008, Ca'Marcanda, Angelo Gaja, Toskana Maremma	Fr. 84.00
Amarone Valpolicella DOC 2007, Cantina Valpantena, Verona Veneto	Fr. 66.00
Amarone Classico DOC 2005, Alfredo Buglioni, Veneto	Fr. 83.00
Magnum 2005	Fr.166.00
Capital San Rocco Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, 2008, Tedeschi, Vento	Fr. 55.00
Bardolino DOC 2008, Alfredo Buglioni, Veneto	Fr. 48.00
Passum Barbera d'Asti DOC 2006, Cascina Castlet, Piemont	Fr. 69.00
Barbera d'Alba DOC 2006, Paolo Monti, Piemont	Fr. 62.00
Barbaresco Sori Paitin DOCG 2005, Pasquero Elia, Piemont	Fr. 74.00
Barolo DOCG 2005, Azelia - Luigi Scavino, Piemont	Fr. 79.00
Sito Moresco DOC 2008, Angelo Gaja, Piemont	Fr. 88.00
Primitivo Tarabuso IGT 2008, Torre Quarto, Apulien	Fr. 49.00
Nero d'Avola Contempo IGT 2008, Abbazia Santa Anastasia, Sizilien	Fr. 49.00

Benuara Sicilia IGT, Cusumano		Fr. 49.00
	Magnum 2009	Fr.104.00
Noà Sicilia IGT, Cusumano		Fr. 65.00
	Magnum 2009	Fr.156.00
Duca di Montalbo Sicilia IGT 1998, Azienda Agricola G. Milazzo, Sizilien		Fr. 72.00

Spanien

Elias Mora Toro Semi Crianza DO 2008, Bodegas Elias Mora, Toro		Fr. 52.00
	Magnum 2009	Fr.104.00
Tinto Pesquera Crianza DO 2007, Grupo Fernandez, Ribera del Duero		Fr. 66.00
El Regalo Rioja Reserva DO, Bodegas Vina Villabuena		Fr. 59.00

Portugal

Herdade dos Grous Vinoh regional alentejano 2008/09 Herdade dos Grous		Fr. 56.00
Fabelhaft Douro DOC 2008, Dirk Niepoort, Douro		Fr. 54.00
Monte dos Cabaços Vinoh regional alentejano 2004, Margarida Cabaço		Fr. 56.00
Vertente Douro DOC 2006, Dirk Niepoort Douro		Fr. 60.00
Charme Douro DOC 2006, Dirk Niepoort, Douro		Fr.145.00

Argentinien

Decero Malbec Remolinos Vineyard 2008, Finca Decero		Fr. 58.00
---	--	-----------

Süsswein

Frankreich - Sauternes

Château Doisy Védrières 2007, Cru classé Sauternes AC, Sauternes	als 3/8	Fr. 55.00
94-96 Parker		

Oesterreich - Burgenland

Umathum Beerenauslese Chardonnay 2007	als 3/8	Fr. 52.00
---------------------------------------	---------	-----------

Portwein

Tegerfelder Pinot noir Liqueurwein - um sonho	als 5dl	Fr. 53.00
Porto Niepoort, Junior Tinto	als 7,5dl	Fr. 62.00
Porto Niepoort, Senior Tawny	als 7,5dl	Fr. 62.00
Vintage Porto 2005, Dirk Niepoort, Douro	als 7,5dl	Fr.156.00

Unsere 5 dl Weine

Weissweine

Döttinger Riesling x Sylvaner	Fr. 23.00
Féchy AOC	Fr. 23.00
Yvorne AOC, Près Roc	Fr. 23.00

Rotweine

Tegerfelder Pinot Noir, Walter Deppeler „alter Berg“	Fr. 23.00
Döttinger Regent, Weinbaugenossenschaft	Fr. 23.00
Dôle AOC	Fr. 23.00

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Detailabsprachen

Betreffend Ihrer Absprachen (Menü, Wein, etc.) bitten wir Sie, sich frühzeitig mit uns in Verbindung zu setzen. Sie erreichen uns telefonisch unter 056 245 94 90 oder per Fax 056 245 94 91. Email. restaurant@sonne-leuggern.ch

Wir bitten Sie um eine kurze telefonische Terminvereinbarung für die Besprechung Ihres Anlasses.

Blumendekoration

Gerne stellen wir für Sie Ihre spezielle Dekoration zusammen. Die Verrechnung erfolgt nach Aufwand. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf Wunsch bestellen wir gerne die Blumen für Ihren Anlass.

Wir arbeiten mit folgenden Blumengeschäften:

Blumen-Bistro, Nicole Treier, Hauptstrasse 33, 5316 Leuggern / Telefon 056 245 79 60

Blumengeschäft Vreny Vogel, Hauptstrasse 1, 5314 Kleindöttingen / 056 245 35 63

Bluemechnopf, Frau Dähler Leuenberger, Grabenstr. 2, 5313 Klingnau / 056 245 53 57

Chrut & Stil, Hauptstrasse 57, 5312 Döttingen / 056 245 09 02

Bestuhlung und Tischwäsche

Ihnen stehen im Saal runde Tische (5 Personen), Blocktische oder lange Reihen zur Verfügung. Die Tischwäsche ist weiss. Gerne stellen wir für Sie einen Saalplan zusammen mit einer möglichen Bestuhlung für Ihren Anlass.

Menükarten

Die Menükarten fertigen wir Ihnen kostenlos im Kopierverfahren an. Falls Sie Ihr Logo, Foto oder Überschrift wünschen, senden Sie uns diese bitte per Email und in hoher Auflösung.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Saalreservation

Reservierungen werden von uns schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen bitten wir Sie, Ihre definitive Entscheidung innerhalb von zwei Wochen bekannt zu geben. Bei weiteren Interessenten am gleichen Datum kontaktieren wir Sie telefonisch.

Freinachtverlängerung - Anpassung an das Arbeitsgesetz für Nachtarbeit

Wir verrechnen Ihnen folgenden Mehraufwand der Mitarbeiter:

von 01.00 Uhr bis 02.00 Uhr, Fr. 150.00 (zzgl. 8% MWST, Fr. 162.00)

von 02.00 Uhr bis 03.00 Uhr, Fr. 150.00 (zzgl. 8% MWST, Fr. 162.00)

von 03.00 Uhr für jede weitere angebrochene Stunde Fr. 200.00 (plus 8% MWST, Fr. 216.00)

Zapfengeld / Preise

Für mitgebrachte Weine beträgt das Zapfengeld Fr. 25.00 (zzgl. 8% MWST, Fr. 27.00) pro Flasche. Dies deckt die Kosten für den Service sowie das Bereitstellen und Waschen der Weingläser.

Preisänderungen bei den Menüs, einzelnen Menükomponenten und bei den Weinen sowie Jahrgangsänderungen bei den Weinen, bleiben vorenthalten. Bei den Menüs und Weinen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Bestätigungen

Abspraken, Menüwahl etc. werden jeweils durch uns schriftlich bestätigt. Wir bitten Sie, diese aufmerksam zu lesen und uns bei Unklarheiten sofort zu kontaktieren. Unsere Menükompositionen dienen als Ideenträger. ***Die Menüs werden ab 10 Personen serviert.***

Teilnehmerzahl

Wir möchten Ihren Anlass optimal betreuen. Deshalb bitten wir Sie, uns 21 Tage vor dem Anlass eine verbindliche Richtzahl der Teilnehmer bekannt zu geben. Die uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannte Minimum-Gästezahl gilt als verbindlich für die Rechnungsstellung.

Mitgebrachte Torten

Die Torten beziehen wir ausschliesslich von der Bäckerei-Konditorei zur Sonne, Leuggern. Wünsche betreffend Tortenwahl, können entweder mit uns oder direkt mit der Bäckerei abgesprochen werden. Für Torten (beigestellte Produkte), welche Sie selber organisieren, übernehmen wir keine Haftung. Wir weisen Sie darauf hin, dass die Ware lebensmittelgesetzkonform angeliefert werden muss und der Lieferant auch für die allfällige Präsentation verantwortlich ist. Bei mitgebrachten Torten wird für den Service und das Bereitstellen der Teller und Besteck, Fr. 2.50 (zzgl. 8% MWST, Fr. 2.70) pro Person verrechnet.

Ihre Gedankenstütze

Anlass: _____

Datum: _____

Beginn: _____

Ende: _____

Personenzahl: _____

Lokal: _____

Tischform: _____

Tischkarten: _____

Dekoration: _____

Kerzen: _____

Aperitif

Wo: _____

Beginn: _____

Ende: _____

Getränke: _____

Beilagen: _____

Menü

Wunschmenü:

Getränke

Weisswein: _____

Rotwein: _____

Mineral: _____ Bier: _____

Kaffee: _____ Likör: _____

Diverses

Zigarren: _____ Zigaretten: _____

Musik: _____

Künstler: _____

Musiker- / Künstlerverpflegung: _____

Verrechnung

Aperitif: _____

Dekoration: _____

Menü: _____

Getränke: _____

Raucherware: _____

Künstler: _____