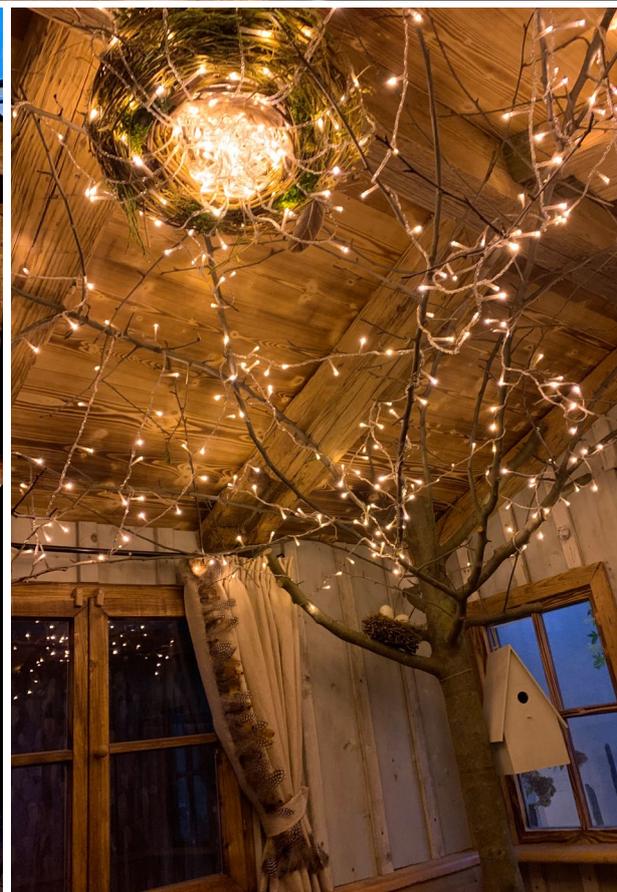


Themenhiesli

Hotel Restaurant Sonne in Gengenbach



HOTEL RESTAURANT SONNE

Familie Jauch

Hauptstraße 23 • D-77723 Gengenbach

Tel. +49 (0) 7803 93 30-0 • Fax +49 (0) 7803 93 30-99

info@sonne-gengenbach.de • www.sonne-gengenbach.de

Themenhiesli

Hotel-Restaurant Sonne in Gengenbach

Die Idee

Bereits 2020 entstand die Idee zu einem neuen Gastrokonzept zur ganzjährigen Nutzung unserer Terrasse, auch in den kalten Herbst- und Wintermonaten.

Unsere ThemenHiesli

Verbringen Sie gemütliche Stunden mit Familie und Freunden in urig-gemütlicher Atmosphäre, in einem unserer **fünf individuellen ThemenHiesli**: SchwarzwaldHiesli, LieblingsPlätzle, HeimatHiesli, KuckucksNest und BureStube.



Öffnungszeiten

FREITAG – SONNTAG AB 17.00 UHR:

Hiesli-Pakete mit Käse-/Fleischfondue sowie weitere leckere Menüs (siehe Seite 5 im PDF). Für die Kleinen gibt es eine Kinderkarte.

MONTAG + DIENSTAG, AB 17.30 UHR:

Hiesli-Pakete.

Ausklang: 22.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag: Ruhetag

Personenanzahl

Unsere fünf ThemenHiesli bieten mit der großzügigen, rustikalen Tischgruppe Platz für **mindestens 5 bis maximal 8 Personen** pro Hiesli. Durch die liebevollen Details im Innenraum wird eine gemütliche Stimmung wie zu Hause in Omas Stube geschaffen.

Es gelten die aktuell geltenden Corona-Regeln des Landes Baden-Württemberg.
Maskenpflicht bis Sie in Ihrem zugewiesenen ThemenHiesli sitzen.

Gleich folgen:  

Themen *hiesli*

Hotel-Restaurant Sonne in Gengenbach

Unsere HiesliPakete

Bei unseren Menüs haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie überlegt. Der Grundgedanke „Wie bei Oma“ spiegelt sich auch hier wieder. Vor allem die Geselligkeit gepaart mit leckeren Speisen stehen im Vordergrund unserer Hiesli-Abenden. Die Menüs werden im „Family-Style“ serviert: In Schüsseln und auf Platten, mitten auf dem Tisch. So kann jeder beherzt zugreifen.

Mit saisonal abgestimmten Köstlichkeiten, regionalen Spitzenprodukten und unserem Highlight, dem Schweizer Käsefondue, bieten wir Ihnen Menüs zum „Dahinschmelzen“.



Menü-Auswahl spätestens 1 Woche vor dem Termin bestellen!

Für die Kids gibt es natürlich eine separate Kinderkarte.

Buchung der Pakete

Vorab treffen Sie die Auswahl auf ein gemeinsames Menü. Bitte bis 1 Woche vor dem Veranstaltungsdatum das gewünschte Menü an info@sonne-gengenbach.de bestellen.

Unsere Hiesli-Pakete finden Sie auf der nachfolgenden Seite. Ihre Getränke sowie die Speisen für die Kinder dürfen Sie nach individuellen Wünschen am Abend auswählen.

Gutschein

Sie möchten Ihren Lieben eine besondere Freude machen? Verschenken Sie Genuss und Freude mit unserem Sonne-Gutschein.

Sie können gerne einen Gutschein vor Ort kaufen oder auf unserer Homepage erwerben.

Es gelten die aktuell geltenden Corona-Regeln des Landes Baden-Württemberg. Maskenpflicht bis Sie in Ihrem zugewiesenen ThemenHiesli sitzen.

Gleich folgen:  

Themen *hiesli*

Hotel-Restaurant Sonne in Gengenbach

Der Begriff „Fondue“

Der Begriff Fondue kommt ursprünglich aus dem französischen „fondre“ und bedeutet „schmelzen“ und ist auf das traditionelle Schweizer Käsefondue zurückzuführen. Ein Gericht aus geschmolzenem Käse. Daraus sind weitere Varianten entstanden, wie z.B. das Fondue Bourguignonne (Öl), Fondue Chinoise (Rinderbrühe) und auch das Schokoladenfondue. Das Fondue erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Mittlerweile gibt es Fondue in unzähligen Varianten. Es bietet den idealen Rahmen für ein gemütliches Beisammensein und animiert zur Unterhaltung.



Woher kommt unser Käse-Fondue?

Wir haben uns für das Käsefondue aus dem Engadin entschieden. Dort befindet sich die höchstgelegene Molkerei Europas. Die LESA (Lataria Engiadinaisa) befindet sich im Engadiner Bergdorf Bever. Diese Molkerei liegt auf 1706 m ü.M. Die Kuhmilch stammt von rund 50 Bergbauern, die sich leidenschaftlich um die Tiere und den Hof kümmern. Die Kühe werden mit dem natürlichen Futter der Engadiner Weiden ernährt. Ein kleines und motiviertes Molkerei-Team verarbeitet mit viel Herzblut und Know-how den Rohstoff, um feinste Engadiner Bergmilch-Produkte entstehen zu lassen.



Es gelten die aktuell geltenden Corona-Regeln des Landes Baden-Württemberg.
Maskenpflicht bis Sie in Ihrem zugewiesenen ThemenHiesli sitzen.

Gleich folgen:  

Hiesli Pakete

von Montag bis Dienstag ab 17.30 – 22.30 Uhr
von Freitag bis Sonntag ab 17.00 – 22.30 Uhr

Vorweg empfehlen wir: „ebis zum Schraigen“

Unsere Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

zur Wahl: Salzbutter, Hüttenschmalz, Hüttenkäse, Avocado-Tomate, Hummus

je Aufstrich

3.00 €

BITTE BEACHTEN SIE:

Unsere Hiesli-Pakete sind innerhalb Ihrer Gruppe nur einheitlich buchbar
(vegetarisches Menü ausgenommen)!

Die beiden Pakete „Fondue-Chinoise“ und „Käse-Fondue“ sind auch in Kombination buchbar.

FONDUE-CHINOISE ¹⁻⁵⁻⁹

Feldsalat mit Speck und Kracherle

*optional: Kürbisrahmsuppe im Weckglas
+ 3.00 € Aufpreis

Kalb – Rind – Huhn in der Brühe
mit verschiedenen Saucen

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln und Pommes frites

Apfel Crumble

Walnuss | Vanille

3-Gänge-Menü: p. P. 42,- €

***4-Gänge-Menü: p. P. 45,- €**

KÄSE-FONDUE ¹⁻⁵⁻⁹

LAKTOSEFREI!

Feldsalat mit Speck und Kracherle

*optional: Kürbisrahmsuppe im Weckglas
+ 3€ Aufpreis

Käse-Fondue (enthält Alkohol)
mit Hüttenbrot

Beilagen: eingelegtes Gemüse: Essiggurken,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Trauben, Birne,
Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

Apfel Crumble

Walnuss | Vanille

3-Gänge-Menü: p. P. 42,- €

***4-Gänge-Menü: p. P. 45,- €**

WEITERE PAKETE FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE >

Gleich folgen:  

Hiesli Pakete

von Montag bis Dienstag ab 17.30 – 22.30 Uhr
von Freitag bis Sonntag ab 17.00 – 22.30 Uhr

BITTE BEACHTEN SIE:

Unsere Hiesli-Pakete sind innerhalb Ihrer Gruppe nur einheitlich buchbar
(vegetarisches Menü ausgenommen)!

SCHMOR-MENÜ¹

Feldsalat | Speck | Kracherle

*optional: **Kürbisrahmsuppe** im Weckglas
+ 3.00€ Aufpreis

Zart geschmorte Kalbsbäckchen
Spätburgundersauce | herbstliches Gemüse
geschmolzenes Kartoffelpüree

Apfel Crumble
Walnuss | Vanille

3-Gänge-Menü: p. P. 40,- €

***4-Gänge-Menü: p. P. 43,- €**

SONNE MENÜ¹

Feldsalat | Speck | Kracherle

*optional: **Kürbisrahmsuppe** im Weckglas
+ 3.00€ Aufpreis

Chateaubriand
Jus | Sauce Bearnaise
Gemüse | Kroketten | Spätzle

Apfel Crumble
Walnuss | Vanille

3-Gänge-Menü: p. P. 46,- €

***4-Gänge-Menü: p. P. 49,- €**



VEGETARISCHES MENÜ¹

Feldsalat | glasierte Feige | Walnüsse

*optional: **Kürbisrahmsuppe** im Weckglas
+ 3.00€ Aufpreis

Hokkaido Kürbis
Gebacken | Risotto | Amerettini

Apfel Crumble
Walnuss | Vanille

3-Gänge-Menü: p. P. 35,- €

***4-Gänge-Menü: p. P. 38,- €**

ALLERGENE: Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen über die in den Speisen enthaltenen Allergene Auskunft.

ZUSATZSTOFFE: 1. Nitrit Pökelsalz, 2. Phosphat, 3. Farbstoff, 4. Konservierungsstoff, 5. Antioxidationsmittel, 6. Geschwefelt, 7. Geschwärzt, 8. Gewachst, 9. Süßungsmittel, 10. E-Nummer

Gleich folgen:  