



Hotel
Restaurant

S

Sonne
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.

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.



Öffnungszeiten

**DIE HIESLI SAISON GEHT VOM
1. OKTOBER BIS ENDE MÄRZ.**

FREITAG BIS DIENSTAG AB 17.30UHR

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

Ausklang: 22.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag: Ruhetag



Gleich folgen:  

Themenhiesli

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 den 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.

Gleich folgen:  

Themenhiesli

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.

Gleich folgen:  

HiesliPakete

im Januar

von Freitag bis Dienstag ab 17.30 – 22.00 Uhr

BITTE BEACHTEN SIE:

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

FONDUE-CHINOISE 1-5-9

„bis zum Schraiger“:

Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

Feldsalat | Speck | Kracherle

Kalb – Rind – Huhn in der Brühe
mit verschiedenen Dips

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln | Pommes frites

Süßes Dessertbrett

p. P. 45,- €

LAKTOSEFREI!

KÄSE-FONDUE 1-5-9

„bis zum Schraiger“:

Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

Feldsalat | Speck | Kracherle

Käse-Fondue (enthält Alkohol)
mit Hüttenbrot

Beilagen:

eingelegtes Gemüse | Rosmarinkartoffeln |
Pommes frites

Süßes Dessertbrett

p. P. 47,- €

WEITERE PAKETE FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE >

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Gleich folgen:  

HiesliPakete

im Januar

von Freitag bis Dienstag ab 17.30 – 22.00 Uhr

BITTE BEACHTEN SIE:

Die Schmor- und Sonne-Menüs sind innerhalb Ihrer Gruppe nur einheitlich buchbar
(vegetarisches Menü ausgenommen)!

SCHMOR-MENÜ¹

"bis zum Schraigen"

Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

Feldsalat | Speck | Kracherle

Geschmorte Kalbsbäckchen

Spätburgundersauce | Wurzelgemüse
geschmolztes Kartoffelpüree

Süßes Dessertbrett

p. P. 49,- €

SONNE-MENÜ¹

"bis zum Schraigen"

Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

Feldsalat | Speck | Kracherle

Chateaubriand

Jus | Sauce Bearnaise
Gemüse | Kartoffelgratin | Spätzle

Süßes Dessertbrett

p. P. 50,- €



VEGETARISCHES MENÜ¹

"bis zum Schraigen"

Brotauswahl mit leckerem Aufstrich

Feldsalat | glasierte Feige | Walnüsse

Risotto

Hokkaido Kürbis | Pilze

Süßes Dessertbrett

p. P. 42,- €

Vegan möglich

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

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Gleich folgen: