



## ABENDKARTE

**Klaus Ziegler**  
Küchenchef

„Beste Qualität und Freude am Produkt ist unser Rezept – stets mit Leidenschaft im Team dabei sein“

**VORSPEISEN & SALATE**  
**STARTERS & SALADS**

**VORSPEISE**  
**APPETIZER**

**HAUPTGANG**  
**MAIN COURSE**

Grüner Salat Green salad	8.50	11.50
Gemischter Salat Mixed salad	9.50	18.50
Salat von jungem Spinat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebel an Avocadodressing Salad from young spinach, cherry tomato and scallion with avocado dressing	14.50	18.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	19.50	27.50
Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Ei an Spargelvinaigrette Lukewarm asparagus with nut lettuce, egg and asparagus vinaigrette	17.00	24.00
mit Rauchlachs with smoked salmon	20.50	28.50
Büffelmozzarella auf Erdbeeren, Avocado und Rohschinkenstreifen mit feinem Olivenöl und Balsamico Buffalo mozzarella with strawberry, avocado, raw ham stripes, olive oil and Balsamico	18.00	24.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit weissen Spargeln, Parmesanspänen, feinem Olivenöl und Pesto Carpaccio from beef fillet with white asparagus, parmesan shaving, olive oil and pesto	23.50	37.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	22.50	31.50
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter	26.50	37.50

**SALATSAUCEN**  
**DRESSINGS**

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Spargelvinaigrette und Avocadodressing  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, asparagus vinaigrette and avocado dressing

## SUPPEN

### SOUPS

Weisse Spargelcremesuppe mit Spargel-Ricotta Ravioli 12.50  
White asparagus cream soup with asparagus-ricotta ravioli

Frühlingszwiebelschaumsuppe mit Black Tiger Crevetten 14.50  
Scallion foam soup with black tiger shrimps

## ALLERLEI

### VARIOUS

Fettuccine mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven 24.50  
an Limetten-Olivenöl

Fettuccine with dried tomato, black olives and lime-olive oil  
mit Rauchlachsscheiben 32.00  
with smoked salmon strips

Spargelrisotto 24.50  
Asparagus risotto

mit Rohschinkenstreifen 27.00  
with raw ham strips

Ricotta Gnocchi mit Morchelsauce 24.50  
Ricotta gnocchi with morel sauce

mit Bündnerfleischstreifen 27.00  
with Grison's dried beef strips

Ravioli gefüllt mit Spargel und Ricotta 26.50  
auf Spargelragout  
Ravioli filled with asparagus and ricotta, on asparagus ragout

**WEISSE SPARGELN**  
**WHITE ASPARAGUS**

**VORSPEISE**  
**APPETIZER**

**HAUPTGANG**  
**MAIN COURSE**

Weisse Spargeln  
White asparagus

17.50

26.50

mit neuen Bratkartoffeln  
with new fried potatoes

4.50

mit Sauce Hollandaise  
with Hollandaise sauce

4.50

mit Bärlauch Hollandaise  
with wild garlic Hollandaise sauce

5.50

mit Rohschinken  
with raw ham

8.50

mit Rauchlachs  
with smoked salmon

9.50

**SOMMERAU HIT**

Spargel "Sommerau"  
gratiniert mit Rohschinken, Salbei und Sauce Hollandaise  
Asparagus „Sommerau“ gratinated with raw ham, sage and Hollandaise sauce

35.50

## FISCH & KRUSTENTIERE

### FISH & CRUSTACEAN

Black Tiger Crevetten auf jungem Spinat an roter Currysauce  
mit Reis 35.50

Black tiger shrimps with young spinach, red curry sauce and rice

Lachstranche auf Riesling-Frühlingszwiebelsauce  
mit Bratkartoffeln 36.00

Salmon tranche with Riesling-scallion sauce and fried potato

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 23.50

with roasted chicken breast

Pouletbrust auf Oliven, Spinat und Cherrytomaten  
mit Weissweinsrisotto 26.50

Chicken breast with olives, spinach, cherry tomato and white wine risotto

Pouletstreifen an Spargel-Morchelragout  
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse 28.50

Chicken breast strips with asparagus-morel ragout, fried potato and vegetable

## SCHWEIN

### PORK

Paniertes Schnitzel 23.50  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Breaded escalope, French fries and vegetable

Schweinsschnitzel an Senfrahmsauce 26.50  
mit Fettuccine und Marktgemüse  
Escalope with mustard cream sauce, fettuccine and vegetable

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 39.00  
mit Röstikroketten und weissen Spargeln  
Veal strips with Cognac cream sauce, croquettes and white asparagus

Kalbpaillard an Madeirajus 44.00  
mit Morchelrisotto und Marktgemüse  
Veal paillard with Madeira juice, morel risotto and vegetable

## RIND

### BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 29.50  
Pommes frites und Marktgemüse  
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable

Rindshuftstreifen an roter Currysauce 31.50  
mit Reis und Marktgemüse  
Beef strips with red curry sauce, rice and vegetable

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise 47.00  
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse  
Black Angus beef fillet with Sauce Béarnaise, fried potato and vegetable

## CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

### CORDON BLEU SPECIALITIES

#### GEFLÜGEL

##### POULTRY

„Gruyère“ 27.50  
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln  
„Gruyère“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

#### SCHWEIN

##### PORK

„Klassik“ 28.00  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 28.50  
gefüllt mit Kochschinken, Bergkäse, Speck,  
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf  
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, mountain cheese, bacon, onion, herbs, vegetable and mustard

„Saison“ 29.50  
gefüllt mit Chorizo, Taleggio und Frühlingszwiebeln  
„Saison“ stuffed with Chorizo, Taleggio and scallion

#### KALB

##### VEAL

„Original“ 36.00  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 37.50  
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse  
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

#### BEILAGEN

##### SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto Kreationen, Fettuccine, Reis, Röstikroketten, Bratkartoffeln  
French fries, various risotto creations, fettuccine, rice, croquettes and fried potatoes

## FLEISCHHERKUNFT

### ORIGIN OF MEAT

#### Schwein

Pork

Schweiz

Switzerland

#### Rind

Beef

Schweiz, Uruguay (Black Angus)

Switzerland, Uruguay (Black Angus)

#### Poulet

Poultry

Schweiz

Switzerland

#### Kalb

Veal

Schweiz

Switzerland

#### Fisch

Fish

Norwegen, Vietnam

Norway, Vietnam

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicemitarbeiter.

For information regarding ingredients, which could cause allergies or unwanted reactions please contact our service personal.

**Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.**

**Prices are in CHF and included sales tax.**