



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 Avocadovinaigrette Salad from young spinach, cherry tomato and scallion with avocado vinaigrette	14.50	18.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	19.50	29.00
 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	31.00
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
Roastbeefscheiben mit Tartarsauce und Parmesan, Oliven und getrocknete Cherrytomaten Roastbeef slices with tartar sauce, parmesan, olive and dried tomatoes	19.50	29.50
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 Avocadovinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, asparagus vinaigrette and avocado vinaigrette

SUPPEN SOUPS


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

Rote Curryschaumsuppe mit Frühlingszwiebel
und Black Tiger Crevette 14.50
Red curry foam soup with scallion and black tiger prawn

ALLERLEI VARIOUS

 Fettuccine mit Safranrieslingsauce und feinem Spinat
Fettuccine with saffron Riesling sauce and fine spinach 24.50
mit Rauchlachsscheiben 32.00
with smoked salmon strips

 Spargelrisotto 24.00
Asparagus risotto

 Ravioli gefüllt mit Spargel, Crème Fraiche und Ricotta
an Bärlauchbutter 26.00
Ravioli filled with asparagus, cream fraiche and ricotta, on wild garlic butter

 Ricotta Gnocchi an Morchelrahmsauce 26.50
Ricotta gnocchi with morel cream sauce
mit Rohschinkenstreifen 29.50
with raw ham strips

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 Bärlauchrisotto 35.50
Black tiger shrimps with wild garlic risotto

Lachstranche auf Riesling-Frühlingszwiebelsauce 38.00
mit Bratkartoffeln
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 Spargel-Morchelragout 29.00
mit Weissweinisotto
Chicken breast with asparagus-morel ragout and white wine risotto

Pouletbruststreifen "Stroganoff" 26.50
mit Reis und Marktgemüse
Chicken breast strips "Stroganoff" with rice and vegetable

SCHWEIN

PORK

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

Schweinschnitzel an Rahmsauce 27.00
mit Fettuccine und Marktgemüse
Escalope with cream sauce, fettuccine and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 39.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal strips with Cognac cream sauce, croquettes and vegetable

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce 45.00
mit Bratkartoffeln und weissen Spargeln
Veal escalope with morel cream sauce, fried potato and white asparagus

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 29.50
mit 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 Putenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey 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

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 29.50
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse
paniert im Calanda-Braumalz
„Calanda bleu“ stuffed with bacon and grison mountain cheese, breaded in Calanda-brewing malt

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

Vietnam, Norwegen

Vietnam, Norway



Vegetarisch

Vegetarian

+ kann mit leistungsfördernden Mitteln erzeugt worden sein

+ May have been produced with performance-enhancing products

Für Auskünfte bezüglich Allergene kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!

For information regarding allergens please contact our service personal!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices are in CHF and included sales tax.