



## 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

Büffelmozzarella mit Tomaten, Avocado und Basilikum  
an Balsamico und feinem Olivenöl  
Buffalo mozzarella with tomato, avocado, basil, balsamic and olive oil

15.50

21.00

Salat von Melone, Oliven, Fetakäse und Rohschinken  
an Honig-Zitrusbalsamico Dressing  
Salad of melon, olives, Feta cheese, raw ham and honey-citrus balsamic dressing

16.50

22.00

Rauchlachs mit Sauerrahm-Meerrettich Dip, Toastbrot und Butter  
Smoked salmon with sour cream-horseradish dip, toast and butter

18.50

27.00

Thunfischscheiben mit Wasabi Fenchelsalat  
Sliced of tuna with wasabi fennel salad

19.50

29.00

Carpaccio vom Roastbeef an Tartarsauce  
mit Parmesan und eingelegten Cherrytomaten  
Carpaccio from roast beef with tartar sauce, parmesan, pickled cherry tomatoes

19.50

29.50

Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter  
Beef tatar „classic“ with toast bread and butter

22.50

31.50

**SALATSAUCEN**  
**DRESSINGS**

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Himbeervinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, raspberry vinaigrette

## KALTE TELLER

### COLD PLATTER

Caesar Salad "Sommerau"	19.50
Caesar Salad "Sommerau" mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	23.50
Wurst-Käse Salat "Sommerau Art" Sausage-cheese salad "Sommerau style"	21.50

## SUPPEN

### SOUPS

Malanser Rieslingsuppe mit Parmesancroutons Malanser Riesling soup with parmesan croutons	11.00
Schaumsuppe mit Capuns und Black Tiger Crevette Foam soup with capuns and Black Tiger shrimp	14.50

## TEIGWAREN / REIS

### PASTA / RICE

Grillgemüseteller mit Folienkartoffel und Kräuter-Sauerrahm Grilled vegetable with jacket potato and herbs-sour cream	23.00
Rieslingrisotto mit Blattspinat und schwarzen Oliven Riesling risotto with spinach and black olives	24.00
Hausgemachte Capuns Homemade capuns	26.50
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Rohschinken und Honig mit Blattspinat, Cherrytomaten und Rieslingsauce Ravioli filled with ricotta, raw ham, honey on spinach, cherry tomatoes and Riesling sauce	26.50

## FISCH

### FISH

Black Tiger Crevetten an Safransauce mit Pappardelle und Spinatblätter Black tiger shrimps with saffron sauce, pappardelle and spinach	35.50
Lachstranche auf Blattspinat und Gemüse Salmon with spinach and vegetable	37.00
Thunfisch rosa gebraten an Sauerrahm-Wasabi Dip mit Bratkartoffeln Pink-roasted tuna with sour cream-wasabi dip and roast potatoes	38.00

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbrust an Kräuterbutter dazu Gemüse und Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm Chicken breast on herbs butter with vegetable and jacket potato with herbs-sour cream	26.50
Pouletbruststreifen an Süß-Sauer-Sauce mit Gemüse, Sojasprossen und Mandelreis Chicken breast stripes with sweet-sour sauce, vegetable, bean sprouts and almond rice	26.50

**SCHWEIN**  
**PORK**

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

Schweinschnitzel an roter Currysauce 28.50  
mit Reis und Marktgemüse  
Escalope with red curry sauce, rice and vegetable

**KALB**  
**VEAL**

Kalbsbrust Costini 37.50  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Breast of veal Costini with French fries and vegetable

Saltimbocca 39.50  
mit Safranrisotto und Marktgemüse  
Saltimbocca with saffron risotto and vegetable

Kalbshohrückensteak 200 Gr. an Kräuterbutter 45.00  
mit Bratkartoffeln und Grillgemüse  
Veal steak with herbs butter, roast potatoes and vegetable

## RIND

### BEEF

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

Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise 42.00  
mit Röstikroketten und Marktgemüse  
Beef entrecôte with sauce Béarnaise, croquettes and vegetable

Rindsfilet mit Nuss-Kräuterkruste 47.00  
dazu Rotweinrisotto und Marktgemüse  
Beef fillet with nut-herbs crust, red wine risotto and vegetable

## SOMMER HIT

### SUMMER HIT

Rindshamburger "Sommerau" 33.00  
gefüllt mit Rucola, Speck, Käse, Sauce Béarnaise und Pommes frites  
Beef hamburger "Sommerau"  
filled with rocket salad, bacon, cheese, sauce Béarnaise and French fries

## 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

„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, Fettuccine, Bratkartoffeln, Safranrisotto, Reis, Röstikroketten und Folienkartoffel  
French fries, fettuccine, roast potatoes, saffron risotto, croquettes and jacket potato

**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

Indonesien, Vietnam, Norwegen  
Indonesia, Vietnam, Norway

+ 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.**