



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 Oxshenherztomaten und Basilikum
an Balsamico und feinem Olivenöl
Buffalo mozzarella with oxheart tomato, basil, balsamic and olive oil

15.50

21.00

Nüsslisalat mit Speck und frischen Eierschwämmchen
Nut lettuce with bacon and fresh chanterelles

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

Riesencrevetten auf Safran-Gemüse-Couscous
Giant prawns on saffron-vegetables-couscous

19.50

29.00

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanspänen,
feinem Olivenöl und lauwarmen Eierschwämmchen
Carpaccio from beef filet with parmesan shavings, fine olive oil
and lukewarm chanterelles

22.50

32.50

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

Fruchtige Curryschaumsuppe mit Chilifäden Fruity curry soup with chili threads	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 frischen Eierschwämmchen Riesling risotto with fresh chanterelles	24.00
Hausgemachte Capuns Homemade capuns	26.50
Ravioli gefüllt mit Appenzellerkäse und Baumüssen an Weissweinsauce mit Dörrzwetschgen und Kartoffelwürfel Ravioli filled with Appenzeller cheese and walnuts on white wine sauce with prunes and potato cubes	26.50

FISCH

FISH

Black Tiger Crevetten
mit roter Currysauce und Reis 35.50
Black tiger shrimps with red curry sauce and rice

Lachstranche auf Rahmwirz und Bratkartoffeln 37.00
Salmon with creamy savoy cabbage and fried potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust an Kräuterbutter 26.50
dazu Gemüse und Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm
Chicken breast on herbs butter with vegetable and jacket potato with herbs-sour cream

Pouletbruststreifen an Süß-Sauer-Sauce 26.50
mit Gemüse, Sojasprossen und Mandelreis
Chicken breast stripes with sweet-sour sauce, vegetable, bean sprouts and almond rice

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

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce 38.50
dazu Fettuccine und Saisongemüse
Veal strips on chanterelles sauce with Fettuccine and vegetable

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

Wienerschnitzel vom Kalb 45.00
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüse
Veal escalope Viennese style with cranberries, French fries 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 Rotweinisotto 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.