



Klaus Ziegler
Küchenchef

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

KALTE GERICHTE COLD DISHES

VORSPEISE APPETIZER

HAUPTGANG MAIN COURSE



Grüner Salat
Green salad

8.50

11.50



Gemischter Salat
Mixed salad

9.50

18.50



Büffelmozzarella auf Oxshenherztomaten
an Balsamico und feinem Olivenöl
Buffalo mozzarella with oxheart tomato, balsamic and olive oil
mit Parmaschinken
with Parma ham

15.50

21.00

19.50

28.00



Salat von Melone, Blaubeeren und Spinat
an Himbeervinaigrette
Salad of melon, blueberries and spinach
on raspberry vinaigrette
mit Black Tigercrevetten
with black tiger shrimps

16.50

22.00

19.50

28.00

Rauchlachsscheiben und Skagen
(Schwedische Crevettenspezialität) mit Toast
Smoked salmon slices and Skagen (swedish shrimp speciality) with toast

20.50

29.00

Thunfischscheiben mit Wasabi-Sauerrahm
und Soja-Sesam Dip
Sliced of tuna with wasabi-sour cream and soy-sesame dip

19.50

28.00

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

22.50

31.50

Rindstatar „Chef“ mit gebratenen Riesencrevetten,
Toastbrot und Butter
Beef tatar „chef“ with fried giant prawns, toast bread and butter

26.50

37.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

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

KALTE GERICHTE

COLD DISHES

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

Curry-Limetten-Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette Curry-lime-coconut soup with fried giant prawn	14.00
Schaumsuppe mit Capuns Foam soup with capuns	12.00

ALLERLEI

VARIOUS



Grillgemüseteller mit Eierschwämmchen und Tomaten, Folienkartoffel und Kräuter-Sauerrahm Grilled vegetable with mushroom and tomato with baked potato and herbs-sour cream	25.50
---	-------



Limetten-Chilli-Risotto mit Blattspinat Lime-chili-risotto with spinach	24.00
--	-------



Dreifarbige Penne mit Sojasprossen, Gemüsestreifen und Soja-Sweet & Sour-Sauce Three-coloured Penne with soybean sprouts, vegetable stripes and soy-sweet & sour-sauce	24.50
---	-------

Hausgemachte Capuns Homemade Capuns	26.50
--	-------

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FISH / SEAFOOD

Black Tiger Crevetten 35.50
auf Limetten-Chilli-Risotto
Black tiger shrimps with lime-chili-risotto

Gebratene Filetstücke vom Saibling, Zander,
Wolfbarsch und Riesencrevette 37.00
in Safranbouillon dazu Knoblauchtoast
Fried fillets of char, zander, sea bass and giant prawn in saffron bouillon
with garlic toast

Thunfisch leicht angebraten an confierten Cherrytomaten 38.00
mit Wasabi-Kartoffelstampf
Pink-roasted tuna with steamed cherry tomatoes and wasabi mashed potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Maispouardenbrust mit Zitronenbutter 28.50
auf Spinat-Tomaten-Frühlingszwiebelgemüse und Bratkartoffeln
Chicken breast with lemon butter
on spinach-tomatoes-onions vegetable and fried potatoes

Pouletbrust im Sesammantel gebraten auf Sojasauce 26.50
mit Gemüsestreifen und Reis
Chicken breast fried in sesame coat, on soy sauce
with vegetable strips and rice

SCHWEIN

PORK

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

Schweinschnitzel an rassiger Tomatensauce 29.50
mit Speck und Eierschwämmchen
dazu Bratkartoffeln und Gemüse
Pork escalope with tomato sauce, bacon, chanterelles,
with fried potato and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmchensauce 39.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Sliced veal with chanterelles sauce, croquettes and vegetable

Kalbpaillard an Zitronenjus 44.00
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Veal paillard with lemon sauce, white wine risotto and vegetable

Kalbskotelette (ca. 350 Gr.) mit Kräuter- und Limettenbutter 49.00
dazu Folienkartoffel und Grillgemüse
Veal cutlet with herbs-lime butter, baked potato and grilled 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

Rindshuftstreifen auf dreifarbig Penne 31.50
mit Sojasprossen, Gemüsestreifen und Soja-Sweet & Sour-Sauce
Rump steak strips on penne tricolour
with soy bean sprouts, vegetable strips and soy-sweet & sour sauce

Rindsentrecôte an Eierschwämmchen-Speckjus 42.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Beef entrecôte with chanterelles-bacon sauce, croquettes and vegetable

Rindsfilet mit Crevetten-Hollandaise 47.00
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Beef fillet with shrimps hollandaise, fried potatoes and vegetable

SOMMER HIT
SUMMER HIT

Rindshamburger „Sommerau“ 33.00
gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck und Käse
dazu Sauce Béarnaise und Pommes frites
Beef hamburger “Sommerau”
filled with roasted onions, bacon and cheese
with 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, diverse Risottokreationen, Fettuccine, Bratkartoffeln, Röstikroketten
French fries, many types of risotto, fettuccine, roast potatoes, croquettes

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

Schweiz, Italien, Chile, Indonesien, Vietnam
Switzerland, Italy, Chile, Indonesia, Vietnam



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.