



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

SUPPEN

SOUPS

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosnussmilch 11.00
Pumpkin cream soup with coconut milk

Siedfleischconsomé mit Flädli und Fleischknödel 13.50
Boild meat consome with pancake stripes and meat dumplings

TEIGWAREN / REIS

PASTA / RICE

Bizochels mit frischen Eierschwämmchen 24.00
Bizochels with fresh chanterelles

Safranrisotto mit Rohschinkenstreifen 26.50
Saffron risotto with smokes ham stripes

Ravioli gefüllt mit Appenzellerkäse und Baumüssen an Weissweinsauce 26.50
mit Dörrzwetschgen und Kartoffelwürfel
Ravioli filled with Appenzeller cheese and walnuts on white wine sauce
with prunes and potato cubes

FISCH

FISH

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

Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Limettenwürfel 37.00
und Petersilie dazu Gemüsebeilage
Sea bass filet sauted in butter with lime and parsley with vegetable

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust mit Eierschwämmchenrisotto und Gemüse Chicken breast with chanterelles risotto and vegetable	27.00
Caesar Salad "Sommerau" Caesar Salad "Sommerau" mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	19.50 23.50

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with French fries and vegetable	23.50
Schweinsschnitzel an grober Süß-Senfrahmsauce mit Fettuccine und Marktgemüse Escalope with sweet mustard cream sauce, fettuccine and vegetable	27.00

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce dazu Bizochels und Saisongemüse Veal strips on chanterelles sauce with bizochels and vegetable	38.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüse Veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetable	45.00

RIND
BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Marktgemüse Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable	29.50
Rindsfilet an Trüffeljus dazu Röstikroketten und Marktgemüse Beef fillet with truffle jus, croquettes and vegetable	47.00

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, Safranrisotto, Röstikroketten und Bizochels
French fries, fettuccine, saffron risotto, croquettes and bizochels

WILDSPEZIALITÄTEN

VENISON SPECIALITIES

Vegetarischer Wildteller Vegetarian game plate		27.50
Hirschhaxe in Burgunder geschmort Venison knuckle braised in Burgunder		34.50
Ziegler's Wildhackbraten an Marsala-Preiselbeerjus Venison meat loaf with marsala-cranberries juice		33.00
Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmchen Venison stripes with chanterelles		37.00
Hirschpfeffer „Sommerau“ Venison stew "Sommerau"		36.00
Hirschentrecôte an Holunderjus Venison entrecôte with elder juice		38.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Venison escalope with cranberries cream sauce		41.50
Nur auf Vorbestellung – Min. 2 Personen To be ordered in advance – min. 2 pax		
Rehrücken am Stück gebraten Saddle of venison roasted in one piece	pro Person per person	55.00

BEILAGEN

SIDE DISHES

Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweibirne, Preiselbeeren und Bizochels
Red cabbage, Brussels sprout with bacon, glazed chestnut, red wine pear, cranberries and Bizochels

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, Türkei
Vietnam, Turkey

Wild

Venison

Schweiz, Österreich, Neuseeland
Switzerland, Austria, New Zealand

+ 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.