



## 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



Nüsslisalat mit Eierschwämmchen  
Nut lettuce with fresh chanterelles  
mit Speck  
with bacon

16.50

22.00



Büffelmozzarella auf Tomatensalsa  
mit grünen Bohnen und Pesto  
Buffalo mozzarella on tomato salsa, green beans and pesto

15.50

21.00



Asiasalat mit Cranberry, Orangen und Baumnüssen  
an Kräuter-Chilivinaigrette  
Asia salad with cranberries, orange and walnuts on herbs-chili vinaigrette  
mit Black Tiger Crevetten  
with black tiger shrimps

15.50

21.00

19.50

29.00

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

20.50

29.00

Bresaola mit Parmesanmousse und eingelegten Cherrytomaten  
Bresaola with parmesan cheese mousse and cherry tomatoes

19.00

28.00

## SALATSAUCEN DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Kräutervinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, herbs vinaigrette

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanspänen, feinem Olivenöl und lauwarmen Eierschwämmchen Carpaccio from beef filet with parmesan shavings, 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
---	-------	-------

Rindstatar „Chef“ mit gebratenen Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with fried giant prawns, toast bread and butter	26.50	37.50
--	-------	-------

## SUPPEN SOUPS



Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds	11.50
---	-------

Zitronen-Chili Schaumsuppe mit Riesencrevetten Lemon-chili foam soup with black tiger shrimps	14.00
--	-------

## ALLERLEI VARIOUS



Bizochels mit Gemüse Bizochels with vegetables	23.00
---	-------



Risotto mit Eierschwämmchen und italienischer Petersilie Risotto with chanterelles and Italian parsley	24.50
---	-------

mit Bündnerfleischstreifen with Grisons dried meat stripes	28.00
---	-------



Fettuccine mit Kürbis-Zitronenölragout, Chili und feinem Spinat Fettuccine with pumpkin-lemon oil ragout, chili and spinach	24.50
---	-------

## FISCH

### FISH

Black Tiger Crevetten 35.50  
auf rotem Thai-Curry mit Reis  
Black tiger shrimps with red thai curry and rice

Gebratenes Dorschfilet mit Rauchlachsscheiben 37.00  
dazu Gemüse und Salzkartoffeln mit Dill-Weissweinsauce  
Fried cod filet with smoked salmon slices, vegetable, boiled potatoes with dill white wine sauce

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbrust auf Kürbis-Zitronenölrägout 26.50  
mit Chili und Spinat dazu Bratkartoffeln  
Chicken breast with pumpkin-lemon oil ragout, chili and spinach and roast potatoes

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"  
mit gebratener Pouletbrust 23.50  
with roasted chicken breast

## SCHWEIN

### PORK

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

Schweinsschnitzel an Stroganoffsauce 29.50  
mit Reis und Gemüse  
Pork escalope with stroganoff sauce, rice and vegetable

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce 39.00  
dazu Fettuccine und Marktgemüse  
Veal strips on chanterelles sauce with fettuccine and vegetable

Saltimbocca mit Jus 44.00  
dazu Safranrisotto und Marktgemüse  
Saltimbocca with jus, saffron risotto 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 mit Echalottenconfit-Jus 42.00  
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse  
Beef entrecôte with shallots confit jus, roast potatoes and vegetable

Rindsfilet an Trüffeljus 47.00  
dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse  
Beef fillet with truffle jus, mashed potatoes and vegetable

## KÜCHENCHEF'S SPEZIAL

### CHEF'S SPECIAL

Hackbraten „Sommerau“ an Jus 33.00  
mit Bizochels und Marktgemüse  
Meatloaf "Sommerau" with jus  
with bizochels and vegetable

## 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 und Bratkartoffeln  
French fries, varieties of risotto, fettuccine and roast potatoes

## WILDSPEZIALITÄTEN

### VENISON SPECIALITIES



Vegetarischer Wildteller 27.50  
Vegetarian wild game plate

Hirschhaxe in Burgunder geschmort 35.00  
Venison knuckle braised in Burgunder

Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmchen 38.00  
Venison stripes with chanterelles

Hirschpfeffer „Sommerau“ 36.00  
Venison stew "Sommerau"

Hirschentrecôte an Holunderjus 39.00  
Venison entrecôte with elder juice

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce 42.00  
Venison escalope with cranberries cream sauce

#### Nur auf Vorbestellung – Min. 2 Personen

To be ordered in advance – min. 2 pax

Rehrücken am Stück gebraten pro Person 55.00  
Saddle of venison roasted in one piece per person

## 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, Russland, Norwegen  
Vietnam, Russia, Norway

#### Wild

##### Venison

Schweiz, Österreich, Neuseeland  
Switzerland, Austria, New Zealand



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.