



**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 chanterelles  
mit Speck  
with bacon

16.50

22.00



Nüsslisalat mit Kürbis-Chilichutney an Mango-Limettenvinaigrette  
Nut lettuce, pumpkin chili chutney with mango-lime vinaigrette  
mit Black Tiger Crevetten  
with black tiger shrimps

16.50

22.00

19.50

29.00

Rauchlachsscheiben mit Dill-Sauerrahmdip und Kartoffelchips  
Smoked salmon, dill-sour cream dip with potato chips

19.50

29.00

Tatar vom Thunfisch an Salat von grünen Bohnen  
mit getrockneten Tomatenstreifen, geröstetem Sesam  
und Koriander an Wasabi-Sojavinaigrette  
Tuna tatar with salad from green beans, dried tomatoes, sesame and coriander  
with wasabi-soy vinaigrette

20.50

32.50

Parmaschinken mit Parmesanspäne  
an feinem Olivenöl mit lauwarmen Eierschwämmchen  
Parma ham with parmesan shaving, olive oil and chanterelles

20.50

32.50

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

22.50

31.50

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

26.50

37.50

**SALATSAUCEN**  
**DRESSINGS**

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Mango-Limettenvinaigrette, Wasabi-Sojavinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, mango-lime vinaigrette, wasabi-soy vinaigrette

**SUPPEN**  
**SOUPS**



Kürbis-Ingwersuppe mit eingelegten Kürbiswürfel  
Pumpkin ginger soup with pickled pumpkin

11.50

Fruchtige Curry-Limettensuppe mit Tigercrevettenravioli  
Fruity curry lime soup with tiger shrimps ravioli

14.00

**ALLERLEI**  
**VARIOUS**



Bizochels mit Gemüse  
Bizochels with vegetable

23.00



Risotto mit Salbei und Cherrytomaten  
Risotto with sage and cherry tomatoes  
mit Rohschinkenstreifen  
with Grison ham stripes

23.50

28.00



Gnocchi „Sommerau“ an Rieslingsauce  
mit frischen Steinpilzen und italienischer Petersilie  
Gnocchi „Sommerau“ with Riesling sauce, fresh porcini mushrooms and parsley

26.00



Maluns mit Apfelmus  
Maluns with apple puree

23.50

## FISCH

### FISH

Black Tiger Crevetten 35.50  
mit Orecchiette an Kürbis-Ingwersauce und Cipolotti  
Black tiger shrimps with orecchiette, pumpkin ginger sauce and cipolotti

Dorschfilet auf Spinat (schwedische Spezialität) 37.00  
dazu Dill-Rahmkartoffeln  
Cod filet with spinach and dill-cream potatoes

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Saltimbocca von der Pouletbrust mit Jus 27.50  
dazu Gemüse mit Röstikroketten  
Saltimbocca from chicken breast with jus, vegetable with croquettes

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 Calvadosrahmsauce 28.50  
mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse  
Pork escalope with calvados cream sauce, mashed potatoes and vegetable

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce 39.00  
dazu Bizochels und Marktgemüse  
Veal stripes on porcini mushroom sauce with bizochels and vegetable

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 44.00  
dazu 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

Rindshuftstreifen 33.00  
mit Orecchiette an Currysauce und Cipolotti  
Rump steak stripes with orecchiette, curry sauce and cipolotti

Rindsfilet an Jus 47.00  
dazu Trüffel-Stampfkartoffeln und Marktgemüse  
Beef filet with jus and truffle mashed potatoes and vegetable

## LAMM

### LAMB

Lammentrecôte mit Lammjus 34.50  
dazu Salbei-Gnocchi mit Marktgemüse  
Lamb entrecôte with jus, sage gnocchi 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, Orecchiette, Stampfkartoffeln, Röstikroketten, Gnocchi  
French fries, variets of risotto, orecchiette, mashed potatoes, croquettes, gnocchi

## WILDSPEZIALITÄTEN

### VENISON SPECIALITIES



Vegetarischer Gemüse-Wildteller 27.50  
Vegetarian vegetable game plate

Wildhackbraten mit Jus 33.00  
Venison meatloaf with jus

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

**Min. 2 Personen – 30 Minuten Zubereitungszeit**

**Min. 2 persons – 30 minutes preparation time**

Rehrücken am Stück gebraten 55.00  
Saddle of venison roasted in one piece

pro Person  
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.