



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 mit Pinienkernen Mixed salad with pine nuts	9.50	18.50
 Babylattichsalat mit Avocado, Champignons, eingelegten Tomaten an Balsamicovinaigrette Lettuce salad with avocado, champignon, pickled tomatoes, balsamico vinaigrette	16.50	22.00
 Nüsslisalat mit Ei und Croutôns Nut lettuce with egg, bacon and croutons mit Speck with bacon	16.50	22.00
Parmaschinken und Büffelmozzarella mit eingelegten Tomaten und grünem Pesto Parma ham and buffalo mozzarella, pickled tomatoes, green pesto	19.00	28.00
Black Tiger Crevetten auf Mangochutney und Passionsfrucht vinaigrette Black giant prawns on mango chutney with maracuja vinaigrette	19.50	29.00
Rauchlachs mit Senf-Dillsauce und Toast Smoke salmon with mustard dill sauce with toast	19.00	28.00
Fleischtorte „Sommerau“ auf Echalottenconfit und Salatbouquet Meat pie "Sommerau" on shallots confit and salad bouquet	17.50	26.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot Beef tatar „classic“ with toast bread	22.50	31.50
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten und Toastbrot Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread	26.50	37.50

SALATSAUCEN DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Passionsfrucht vinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, maracuja vinaigrette

SUPPEN


SOUPS

Wasabischaumsuppe mit Lachsravioli 14.00
Wasabi foam soup with salmon ravioli


Rassige Tomatensuppe mit Chorizostreifen 12.00
Sleek tomato soup with chorizo stripes

VEGETARISCH

VEGETARIAN

 Fettuccine aglio e olio mit Peperoncini, 24.50
rote Peperoni und Spinat
Fettuccine aglio e olio, peperoncini, red pepper and spinach

 Risotto mit gerösteten Haselnüssen und Dörrzwetschgen 24.50
Risotto with roasted hazelnuts and dried plum


 Ravioliherzen gefüllt mit Ricotta und Zitrone 27.00
an Limetten-Chilisaucе, schwarzen Oliven und eingelegten Cherrytomaten
Ravioli heart filled with ricotta and lemon on lime chili sauce, black olives, and pickled cherry tomatoes

ALTBEWÄRTES

TRIED & TRUSTED

Hackbraten an Rotweinjus dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse 33.00
Meatloaf with red wine sauce, mashed potatoes and vegetable

Lammrack auf Rosmarinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse 38.00
Rack of lamb on rosemary jus with roast potatoes and vegetable

 Polenta mit Ratatouillegemüse und Tomatensauce 24.50
Polenta with ratatouille vegetable and tomato sauce
mit Chorizostreifen
with chorizo stripes

FISCH

FISH

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat, Rosmarinjus und Stampfkartoffeln 38.00
Sea bass filet on spinach leaves, rosemary jus and mashed potatoes

Black Tiger Crevetten auf Fettuccine aglio e olio mit Peperoncini 35.50
Black giant prawns on fettuccine aglio e olio with peperoncini

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust Saltimbocca 28.50
Safranrisotto und Marktgemüse
Chicken breast saltimbocca, saffron risotto and vegetable

Maispouardenbrust auf Spinat, Kabis, Oliven und eingelegten Cherrytomaten 27.50
dazu Polenta
Corn chicken breast on spinach, cabbage, olives, pickled cherry tomatoes and polenta



Caesar Salad "Sommerau" 19.50
Caesar Salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 23.50
with roasted chicken breast

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel 23.50
Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope, french fries and vegetable

Schweinsschnitzel an Speckjus 29.50
Bratkartoffeln mit Kürbiskernen und Marktgemüse
Escalope with bacon jus, roast potatoes with pumpkin seeds and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce Fettuccine und Marktgemüse Veal strips on cognac cream sauce, fettuccine and vegetable	39.00
Kalbspaillard an Süß-Senfjus dazu Röstikroketten und Marktgemüse Veal paillard with sweet mustard jus, croquettes and vegetable	44.00
Geschmorte Kalbskopfbacke Weissweinsrisotto und Marktgemüse Braised veal head cheek with white wine risotto and vegetable	36.00

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce Pommes frites und Marktgemüse Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, french fries and vegetable	29.50
Black Angus Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ dazu Reis und Marktgemüse Black angus beef filete cubes "Stroganoff" with rice and vegetable	44.00
Rindsentrecôte Black Angus an Rotwein-Echalottenjus Röstikroketten und Marktgemüse Beef entrecote black angus with red wine-shallots sauce, rice and vegetable	42.00

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, diverse Risotto Kreationen, Fettuccine, Röstikroketten, Polenta, Bratkartoffeln und Stampfkartoffeln

French fries, various risotto creations, fettuccine, croquettes, polenta, roasted potatoes and mashed potatoes

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

Türkei, Vietnam
Turkey, Vietnam

Lamm

Lamb

Australien
Australia



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.