



BANKETTKARTE SOMMERAU

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 20 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

Auswahl an kalten Vorspeisen	CHF
• Grüner Blattsalat	10.50
• Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	12.50
• Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette	17.50
• Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	18.50
• Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	21.50
• Black Tiger Crevetten auf Friséesalat mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	21.50
• Tatar vom Thunfisch an Salat von Kumquat, Chiccorino rosso und Orangen-Wasabivinaigrette	23.50
• Avocado-Tomatensalat mit frischen Kräutern	16.50
• Geräucherter Lachs an Avocado-Tomatensalat	23.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

• Fleischörtchen «Sommerau» mit Schalotten-Confit und Salatgarnitur	20.50
• Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce	23.50
• Black Tiger Crevetten auf Wasabirisotto	26.50
• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	17.50
• Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce	18.50

Auswahl an Suppen

• Bouillon mit Flädli und Brätkügeli	12.50
• Tomatensuppe mit Basilikum	13.50
• Rieslingcremesuppe mit Croutôns	13.50
• Curryschaumsuppe	13.50
• Curryschaumsuppe mit Crevette	15.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	25.50
• Weissweinsrisotto mit Chili und Limettenöl	25.50
• Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis	26.50
• Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce	26.50

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten
mit Stampfkartoffeln
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 44.00
- Zanderfilet an Zitronen-Petersilienbutter
mit Cipolottirisotto
und Saisongemüse 38.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto
und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus
mit Weissweinrisotto
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 31.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 33.50
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 35.50
- Cordon Bleu «Gruyère»
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 31.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 33.50

- Schweinesteak mit Café de Paris
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 34.00

- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 38.50

- Cordon Bleu «Klassik»
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

- Cordon Bleu «Chur don Bleu»
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.00

- Cordon Bleu «Calanda Bleu»
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

Altbewährtes

- Hackbraten «Sommerau» (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Rindsschmorbraten mit Polenta und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsfiletmedaillon an Portweinjus mit Safranrisotto und Saisongemüse 49.00
- Kalbssteak an Kräuterbutter mit Tagliatelle und Saisongemüse 48.00
- Cordon Bleu «Bündner» gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 39.50
- Cordon Bleu «Original» gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 39.50

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse 46.00
- Roastbeef englische Art an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 46.00
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse 48.00
- Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse 48.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Echalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

· Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	13.50
· Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	13.50
· Schokoladentorte mit Vanilleglacé	15.50
· Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	14.50
· Tiramisu mit Waldfruchtkompott	15.50
· Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé	16.50
· Käsebuffet (ab 40 Personen)	18.50
· Dessertbuffet (ab 40 Personen)	22.50

Minidesserts

· Vanilleglacé mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm	8.50
· Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	8.50
· Mini Schokoladenkuchen mit Rahm	8.50
· Saisonales Sorbet mit Früchten	8.50
· Saisonale Minidesserts (Fragen Sie unsere Mitarbeiter)	8.50

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (nur Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERT IST NICHT ERWÜNSCHT.