



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – HERBST/WINTER

## SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – HERBST/WINTER

(Ab 10 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

### Auswahl an kalten Vorspeisen

CHF

· Grüner Blattsalat	8.50
· Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	9.50
· Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	14.50
· Blattsalat mit gebratenen Pilzen	15.50
· Fleischtörtchen „Sommerau“ mit Schalotten-Confit und Blattsalat	17.50
· Bunter Blattsalat mit Wildterrine und Preiselbeeren	17.50
· Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Baumnüssen und Riesencrevetten an Kürbiskernöl-Apfel Vinaigrette	19.50

### Auswahl an warmen Vorspeisen

· Kürbisravioli auf Kürbis-Zitronenragout und feinem Spinat	15.50
· Rauchlachscheiben auf lauwarmem mediterranem Gemüse	18.50

### Auswahl an Suppen

· Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	11.50
· Gerstensuppe „Sommerau“	11.00
· Rieslingschaumsuppe mit Knoblauchcroûtons	12.00
· Curryschaumsuppe mit Black Tiger Crevette	14.50

### Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

· Bizochels mit Eierschwämmchen	26.50
· Chili-Limetten-Proseccorisotto	24.50
· Ricotta Gnocchi mit Rucola, schwarzen Oliven und Cherrytomaten	25.50
· Kürbisravioli auf Kürbis-Zitronenragout und feinem Spinat	26.50

## Auswahl an Hauptgängen

### Schwein

- Schweinspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten 28.50
- Schweinekrustenbraten an dunkler Biersauce mit Bizochels und Rotkraut 28.50
- Cordon bleu „Chur don bleu“ gefüllt mit Kochschinken, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf dazu Pommes frites und Saisongemüse 28.50

### Poulet

- Cordon bleu „Gruyère“ gefüllt mit Kochschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln dazu Pommes frites und Saisongemüse 27.50
- Pouletbrust Piccata mit Safranrisotto und Saisongemüse 27.50
- Maispouardenbrust an grober Senfsauce mit Spätzli und Saisongemüse 31.00

### Gemischt

- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet) mit Kartoffelstock und Peperonata 33.00

## Lamm

- Lammentrecôte an Oliven-Tomaten-Chutney mit Proseccorisotto und Saisongemüse 38.50

## Fisch

- Meerwolf an Limettenjus mit Safranrisotto und Saisongemüse 37.50
- Junger Seeteufel am Stück gebraten mit Rosmarin dazu Bratkartoffel und Spinat mit Cherrytomaten 38.00
- Black Tiger Crevetten auf Fettuccine mit Limetten und Pepperoncini 35.50

## Kalb

- Kalbsschulterbraten an Bratenjus mit Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 33.50
- Cordon bleu „Original“ gefüllt mit Kochschinken und Gruyère dazu Pommes frites und Saisongemüse 36.00
- Kalbspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten 38.50
- Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Fettuccine und Saisongemüse 45.00

## Rind

- Roastbeef „Englische Art“ an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 39.50
- Black Angus Rindsfiletmedaillon (180 Gr.) an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.50

## Wild

- Hirschentrecôte an Hollunderjus mit Blaukraut, Rotweibirne, Butterspätzli und Preiselbeeren 36.50
- Hirschpfeffer Sommerau mit Blaukraut, Rotweibirne, Butterspätzli und Preiselbeeren 36.00

## Auswahl an Desserts

- Glühwein-Parfait 10.50
- Nuss-Nougatcreme mit exotischen Früchten 10.50
- Vanilleflan mit Amarettokirschen 10.50
- Weisses und dunkles Schokoladenmousse 11.50
- Saisonales Tiramisu 12.50
- Schokoladentorte „Sommerau“ mit Früchten und Pfefferminz-Sauerrahmglace 12.50
- Dreierlei von Schokolade (Glace, Kuchen, Mousse) 14.50
- Käsebuffet 18.50
- Dessertbuffet 21.50