



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
- Bunter Blattsalat mit Wildterriner und Preiselbeeren 17.50
- Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Baumnüssen und Black Tiger Crevetten
an Kürbiskernöl-Apfel Vinaigrette 19.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

- Kürbisravioli auf Kürbis-Zitronenragout und feinem Spinat 17.50
- Fleischörtchen „Sommerau“ mit Schalotten-Confit und Blattsalat 17.50
- Rauchlachscheiben auf lauwarmem mediterranem Gemüse 18.50

Auswahl an Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer 11.50
- Gerstensuppe „Sommerau“ 11.50
- Rieslingschaumsuppe mit Knoblauchcroûtons 12.50
- Curryschaumsuppe mit Black Tiger Crevette 14.00

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

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch

- Meerwolf an Limettenjus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 38.00
- Junger Seeteufel am Stück gebraten mit Rosmarin
dazu Bratkartoffel und Spinat mit Cherrytomaten 39.00
- Black Tiger Crevetten
auf Fettuccine mit Limetten und Pepperoncini 35.50

Poulet

- Cordon bleu „Gruyère“
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
dazu Pommes frites und Saisongemüse 28.50
- Pouletbrust Piccata
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 28.50
- Maispouardenbrust an grober Senfsauce
mit Spätzli
und Saisongemüse 31.00

Schwein

- Schweinspiccata an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Cherrytomaten 28.50
- Schweinekrustenbraten an dunkler Biersauce
mit Bizochels
und Rotkraut 27.50
- Cordon bleu „Chur don bleu“
gefüllt mit Kochschinken, Bergkäse, Speck, Zwiebeln,
Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf
dazu Pommes frites und Saisongemüse 29.50

Gemischt

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

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Bratenjus 33.50
mit Rosmarin-Kartoffelstock
und Saisongemüse
- Cordon bleu „Original“ 37.50
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
dazu Pommes frites und Saisongemüse
- Kalbpiccata an Marsalajus 38.50
mit Safranrisotto
und Cherrytomaten
- Kalbssteak an Morchelrahmsauce 45.00
mit Fettuccine
und Saisongemüse

Rind

- Roastbeef „Englische Art“ an Sauce Béarnaise 39.50
mit Röstikroketten
und Saisongemüse
- Black Angus Rindsfiletmedaillon (180 Gr.) an Pfefferrahmsauce 47.00
mit Pommes frites
und Saisongemüse

Lamm

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

Wild (Saisonal auf Anfrage)

·	Hirschentrecôte an Hollunderjus mit Blaukraut, Rotweibirne, Preiselbeeren und Bizochels	39.00
·	Hirschpfeffer Sommerau mit Blaukraut, Rotweibirne, Preiselbeeren und Bizochels	36.00
·	Rehgeschnetzelttes an Eierschwämmchensauce mit Blaukraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweibirne, Preiselbeeren und Bizochels	38.00

Auswahl an Desserts

·	Glühwein-Parfait	10.50
·	Nuss-Nougatcreme mit exotischen Früchten	10.50
·	Vanilleflan mit Amarettokirschen	11.50
·	Weisses und dunkles Schokoladenmousse	11.50
·	Saisonaes Tiramisu	12.50
·	Schokoladentorte „Sommerau“ mit Früchten und Pfefferminz-Sauerrahmglace	12.50
·	Dreierlei von Schokolade (Glace, Kuchen, Mousse)	14.50
·	Käsebuffet	18.50
·	Dessertbuffet (ab 20 Personen)	21.50