



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
· Blattsalat mit gebratenen Pilzen	15.50
· Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.50
· Tatar vom Thunfisch mit Ananas-Chutney	20.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

· Kürbisravioli auf Kürbis-Zitronenragout und feinem Spinat	17.50
· Rauchlachsscheiben auf lauwarmem mediterranem Gemüse	19.50
· Safran-Couscous mit Black Tiger Crevette an Süss-Sauer Dressing	19.50

Auswahl an Suppen

· Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	12.50
· Gerstensuppe „Sommerau“	12.50
· Rieslingschaumsuppe mit Knoblauchcroûtons	13.00
· Curryschaumsuppe mit Black Tiger Crevette	14.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

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

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch

- Meerwolf an Limettenjus
mit Weissweinsrisotto
und Saisongemüse 38.00
- Junger Seeteufel am Stück gebraten mit Rosmarin
dazu Bratkartoffel und Spinat mit Cherrytomaten 38.00

Poulet

- Pouletbrust an Kräuterbutter
mit Pommes frites
und Saisongemüse 26.00
- Pouletbrust Piccata
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 28.50
- Cordon bleu „Gruyère“
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
dazu Saisongemüse
Beilage nach Wahl 28.50
- Maispouardenbrust an grober Senfsauce
mit Spätzli
und Saisongemüse 31.00

Schwein

- Schweinekrustenbraten an dunkler Biersauce mit Bizochels und Rotkraut 27.50
- Saltimbocca vom Schwein an Jus mit Safranrisotto und Saisongemüse 28.50
- Schweinspiccata an Marsalajus mit Röstikroketten und Cherrytomaten 28.50
- Cordon bleu „Klassik“ gefüllt mit Kochschinken und Gruyère dazu Saisongemüse Beilage nach Wahl 29.00

Gemischt

- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet) mit Bizochels und Peperonata 33.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Bratenjus mit Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 33.50

- Cordon Bleu „Bündner“ 38.50
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
dazu Saisongemüse
Beilage nach Wahl
- Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 44.00
mit Pommes frites
und Saisongemüse
- Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce 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)

Siehe Wildkarte

Auswahl an Desserts

· Nuss-Nougatcreme mit exotischen Früchten	11.50
· Vanilleflan mit Amarettokirschen	12.50
· Weisses und dunkles Schokoladenmousse	13.00
· Saisonales Tiramisu	13.50
· Schokoladentorte „Sommerau“ mit Früchten und Pfefferminz-Sauerrahmglace	14.50
· Dreierlei von Schokolade (Glace, Kuchen, Mousse)	14.50
· Käsebuffet	18.50
· Dessertbuffet (ab 20 Personen)	21.50