



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 9.50
- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen 10.50
- Blattsalat mit gebratenen Pilzen 16.50
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons 16.50
- Tatar vom Thunfisch mit Ananas-Chutney 22.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

- Kürbisravioli auf Kürbis-Zitronenragout und feinem Spinat 17.50
- Rauchlachsscheiben auf lauwarmem mediterranem Gemüse 22.50
- Safran-Couscous mit Black Tiger Crevette an Süss-Sauer Dressing 20.50

Auswahl an Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer 13.50
- Gerstensuppe „Sommerau“ 13.50
- Rieslingschaumsuppe mit Knoblauchcroûtons 13.50
- Curryschaumsuppe mit Black Tiger Crevette 14.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

- Chili-Limetten-Proseccorisotto 24.50
- 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 Weissweinrisotto
und Saisongemüse 39.00
- Junger Seeteufel am Stück gebraten mit Rosmarin
dazu Bratkartoffeln und Spinat mit Cherrytomaten 42.00

Poulet

- Grillierte Pouletbrust an Kräuterbutter
mit Pommes frites
und Saisongemüse 28.50
- Pouletbrust Piccata
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 29.50
- Cordon bleu „Gruyère“
gefüllt mit Putenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
dazu Saisongemüse
Beilage nach Wahl 30.50
- Maispouardenbrust an grober Senfsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 31.50

Schwein

- Schweinspiccata an Marsalajus
mit Röstikroketten
und Cherrytomaten 29.50
- Saltimbocca vom Schwein an Jus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 29.50
- Cordon bleu „Klassik“
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
dazu Saisongemüse
Beilage nach Wahl 29.50
- Schweinekrustenbraten an dunkler Biersauce
mit Bizochels
und Rotkraut 32.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Bratenjus
mit Rosmarin-Kartoffelstock
und Saisongemüse 37.50
- Cordon Bleu „Bündner“
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
dazu Saisongemüse
Beilage nach Wahl 39.50
- Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren
mit Pommes frites
und Saisongemüse 45.00
- Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 47.00

Gemischt

- Hackbraten „Sommerau“ (Rind, Schwein und Poulet) mit Bizochels und Peperonata 34.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 35.00

Rind

- Roastbeef „Englische Art“ an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 42.00
- Black Angus Rindsfilet am Stück (180 Gr.) an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 48.00

Lamm

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

BEILAGE:

Pommes frites, diverse Risotto, Stampfkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels

Wild (Saisonal auf Anfrage)

Siehe Wildkarte

Auswahl an Desserts

· Nuss-Nougatcreme mit exotischen Früchten	13.50
· Vanilleflan mit Amarettokirschen	13.50
· Weisses und dunkles Schokoladenmousse	14.50
· Saisonales Tiramisu	14.50
· Schokoladentorte „Sommerau“ mit Früchten und Pfefferminz-Sauerrahmglace	14.50
· Dreierlei von Schokolade (Glace, Kuchen, Mousse)	16.50
· Käsebuffet	18.50
· Dessertbuffet (ab 20 Personen)	21.50

KINDERKARTE

· Hamburger «Ketschmy» Kalb / Schwein mit Ketchup, Mayo Tomatenscheiben und Salatblatt	11.50
· Mister Porki Schweineschnitzel an Rahmsauce	12.50
· Schnipo Paniertes Schweineschnitzel	12.50
· Happy Chicks Hausgemachte Chicken Nuggets	11.50

BEILAGEN:

Pommes frites, Pasta, Risotto, Tagesgemüse	
· Calimero Pasta mit Rahmsauce	8.50
· Garfield Risotto	8.50
· Popeye Gemüseteller	8.50

UNSERE KINDERKARTE IST GEEIGNET FÜR KINDER BIS 10 JAHRE.

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (Geburtstag, Firmung, Konfirmation, Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERTBUFFET IST NICHT ERWÜNSCHT.