



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – SOMMER

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN – SOMMER

(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
- Salat von Kefen mit eingelegten Tomaten mit frischer Minze und Fetakäse an Zitrusvinaigrette 16.50
- Tomaten-Büffelmozzarella Salat mit Basilikumdressing 17.50
- Salat von Melone, Blaubeeren und Spinat an Himbeervinaigrette mit Black Tigercrevetten 20.50
- Asia-Salat mit Rauchlachs und Meerrettichdressing 21.50

AUSWAHL AN WARMEN VORSPEISEN

- Spaghetti an Gartenkräuterpesto 14.50
- Capuns „Sommerau“ 17.50
- Tortelli gefüllt mit Ricotta, Tomaten, Frühlingszwiebel, Zitrone und Rohschinkenstreifen 17.50
- Tagliatelle an Chili-Zitronenöl mit Black Tiger Crevetten 21.50

AUSWAHL AN SUPPEN

- Tomatensuppe mit Basilikum 11.50
- Gazpacho mit Knoblauchtoast 12.50
- Rieslingschaumsuppe mit Capuns 14.50
- Limettencremesuppe mit gebratener Riesencrevette am Zitronengrasspiess 14.50

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN VEGETARISCH

- Linguine mit eingelegten Peperoni, Zucchini, Aubergine und Mozzarella 24.50
- Ricotta-Gnocchi mit Ratatouille 25.50
- Safranrisotto mit frischem Rucola und Cherrytomaten 26.00

VEGAN AUF ANFRAGE.

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN

FISCH

- Crevettenspiess an grüner Currysauce mit mediterranem Gemüse und Basmatireis 37.00
- Gebratene Lachstranche auf Grillgemüse mit Tomaten-Olivensalsa dazu Bratkartoffeln 39.00
- Thunfischsteak rosa gebraten mit Rieslingrisotto dazu Thymian-Zucchini und Cherrytomaten 42.00

POULET

- Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Saisongemüse 28.50
- Pouletbrust auf Saisongemüse dazu Tagliatelle an Eierschwämmchensauce 28.50
- Cordon bleu „Gruyère“ gefüllt mit Putenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln dazu Pommes frites und Saisongemüse 29.50
- Maispoularde an Thymianjus mit Rieslingrisotto und Zucchini mit getrockneten Tomaten 31.00

SCHWEIN

- Schweinspiccata an Marsalajus mit Safranrisotto und Cherrytomaten 29.50
- Cordon bleu „Chur don bleu“ gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf dazu Pommes frites und Saisongemüse 29.50
- Schweinerücken am Stück gebraten mit Jus dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse 31.50
- Grilliertes Schweinekotelett an Sommerau Butter mit Pommes frites und Saisongemüse 33.00

KALB

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus dazu Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Cordon bleu „Bündner“ gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse dazu Pommes frites und Saisongemüse 38.50
- Kalbsschnitzel an Kräutersauce mit Fettuccine und frischem Eierschwämmchen-Cipolottigemüse 42.00
- Saltimbocca vom Kalb dazu Safranrisotto und Saisongemüse 42.00

GEMISCHT

- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
dazu Kartoffelstock
und Saisongemüse 34.00

RIND

- Roastbeef Englische Art an Sauce Béarnaise
mit Pommes soufflées
und Saisongemüse 39.50
- Grilliertes Black Angus Entrecôte (180 Gr.) an Rotweinjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 42.00
- Black Angus Rindsfilet am Stück (180 Gr.) an Pfefferrahmsauce
dazu Pommes frites
und Saisongemüse 47.00

AUSWAHL AN DESSERTS

· Frische Erdbeeren mit Rahm	11.50
· Beerenparfait	12.50
· Joghurtmousse mit karamellisierter Ananas	12.50
· Coupe Romanoff mit Rahm	12.50
· Florentiner gefüllt mit weissem und braunem Schokoladenmousse und Beeren	14.50
· Grand Marnier Sabayone mit Beeren, Erdbeercoulis und Schokoladenglace	16.50
· Käsebuffet (ab 20 Personen)	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

BEILAGE: 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.