



KLAUS ZIEGLER
Küchenchef

„Beste Qualität und Freude am Produkt ist unser Rezept – stets mit Leidenschaft im Team dabei sein“

VORSPEISEN & SALATE
STARTERS & SALADS

VORSPEISE
APPETIZER

HAUPTGANG
MAIN COURSE

 Grüner Salat Green salad	9.50	12.50
 Gemischter Salat Mixed salad	10.50	18.50
 Salat von Spitzkohl, Erdbeeren, Ananas und Pinienkerne an Passionsfrucht vinaigrette Salad from pointed cabbage, strawberries, pineapple, pine nuts and passion fruit vinaigrette	16.50	20.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	20.50	31.00
 Büffelmozzarella auf Spinat mit Melonen und Blaubeeren an Pfirsich vinaigrette Buffalo mozzarella on spinach with melons, blueberries and peach vinaigrette	16.50	20.50
mit Parmaschinken with parma ham	19.50	28.00
 Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Senf-Eivinaigrette Lukewarm asparagus with nut lettuce and mustard egg vinaigrette	17.00	24.00
mit Rauchlachs with smoked salmon	20.50	31.00
Thunfischscheiben auf Avocado-Wasabiguacamole an Radieschen-Sesamsalat Tuna slices on avocado-wasabi guacamole with radish-sesame salad	20.50	32.50
Roastbeef mit Tonnato Sauce, Parmesan und confierten Tomaten Roast beef with tonnato sauce, parmesan and confierte tomatoes	19.50	31.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	22.50	31.50
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter	26.50	37.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS


Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Pfirsich vinaigrette und Passionsfrucht vinaigrette
 French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, peach vinaigrette and passion fruit vinaigrette


SUPPEN
SOUPS

 Weisse Spargelcremesuppe 13.50
White asparagus cream soup

Limetten-Meerrettichsuppe mit Gemüsestreifen 14.50
und Black Tiger Crevette
Lime-horse radish soup with vegetable stripes and black tiger prawn

VEGETARISCH
VEGETARIAN

 Ravioli gefüllt mit Artischocken dazu Gemüse an Limettensauce 25.50
Ravioli filled with artichoke with vegetable on lime sauce
mit Rauchlachsscheiben 33.00
with smoked salmon slices

 Linguine mit Cima di rapa, schwarzen Oliven, 24.50
Cherrytomaten und Burrata
Linguine with cima di rapa, black olives, tomatoes and burrata

 Weissweinrisotto mit Spargel und Morcheln 26.50
White wine risotto with asparagus and morel

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

WEISSE SPARGEL
WHITE ASPARAGUS

VORSPEISE
APPETIZER

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Bratkartoffeln
White asparagus with Hollandaise sauce and fried potatoes

29.00

34.50

mit Rohschinken
with raw ham

8.50

mit Rauchlachs
with smoked salmon

9.50

mit Roastbeef
with roast beef

9.50

SOMMERAU HIT

Spargel "Sommerau"
gratinert mit Rohschinken, Salbei und Sauce Hollandaise
Asparagus „Sommerau“ gratinated with raw ham, sage and Hollandaise sauce

36.50

Kalbsschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln, weisse Spargel und Bündner Trüffel Hollandaise Sauce
Veal escalope Wiener style, fried potatos, white asparagus and grisons truffle Hollandaise sauce

45.00

Gebratene Lachstranche mit weissem Spargel an Bärlauch-Hollandaise Sauce
und neuen Bratkartoffeln
Roasted salmon tranche with white asparagus on wild garlic Hollandaise sauce and fried potatoes

39.00

FISCH

FISH

Thunfisch auf Wasabi-Früblingsgemüseragout
mit Stampfkartoffeln
Tuna on wasabi-spring vegetable ragout and mashed potatoes 38.50

Black Tiger Crevetten auf Linguine
mit Cima di rapa, schwarzen Oliven und Cherry Tomaten
Black tiger prawn on linguine with cima di rapa, black olives and tomatoes 35.50

GEFLÜGEL

POULTRY

Caesar Salad "Sommerau"
Caesar Salad "Sommerau" 19.50

mit gebratener Pouletbrust
with roasted chicken breast 23.50

Pouletbruststreifen auf Bärlauchrisotto
mit confierten Tomaten
Chicken breast stripes on wild garlic risotto and confierte tomatoes 27.50

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetable 23.50

Schweinesteak an Morchelrahmsauce
mit Weisswein und Marktgemüse
Pork steak with morel cream sauce, white wine risotto and vegetable 28.50

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce 38.50
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on morel cream sauce with croquettes and vegetable

Kalbshacktätschli "Sommerau" mit Stroganoffsauce 34.50
dazu Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln und Marktgemüse
Veal meatballs "Sommerau" with stroganoff sauce, tagliatelle with spring onion and vegetable

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 31.50
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable

Rindshuftstreifen mit Jus und Marktgemüse 33.50
dazu Chilirisotto
Rump steak stripes with jus and vegetable and chili risotto

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise 47.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Black Angus beef fillet with Béarnaise sauce, French fries and vegetable

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 28.50
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 29.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 29.50
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck,
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, Gruyère cheese, bacon, onion, herbs, vegetable and mustard

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 29.50
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse
paniert im Calanda-Braumalz
„Calanda bleu“ stuffed with bacon and grison mountain cheese, breaded in Calanda-brewing malt

KALB

VEAL

„Original“ 37.50
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 38.50
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto, Stampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, fried potatoes, croquettes, tagliatelle, bizochels

FLEISCHHERKUNFT

ORIGIN OF MEAT

Schwein

Pork

Schweiz

Switzerland

Rind

Beef

Schweiz, Deutschland, Uruguay (Black Angus)

Switzerland, Germany, Uruguay (Black Angus)

Poulet

Poultry

Schweiz

Switzerland

Kalb

Veal

Schweiz

Switzerland

Fisch

Fish

Vietnam, Norwegen

Vietnam, Norway



Vegetarisch

Vegetarian

+ kann mit leistungsfördernden Mitteln erzeugt worden sein

+ May have been produced with performance-enhancing products

Für Auskünfte bezüglich Allergene kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!

For information regarding allergens please contact our service personal!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices are in CHF and included sales tax.