



**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	13.50
 Gemischter Salat Mixed salad	10.50	18.50
 Salat von Kohlrabi, Radieslisprossen, Ananas, Erdnüssen und Sesam an roter Pestovinaigrette Salad of kohlrabi, radish sprouts, pineapple, peanuts and sesame seeds with red pesto vinaigrette	16.50	20.50
 mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	20.50	33.50
 Büffelmozzarella auf frittiertem Rucola mit Datterino-Tomaten und Basilikum-Chimichurri Buffalo mozzarella on fried rocket salad with datterino tomatoes and basil chimichurri	17.50	22.50
 mit Parmaschinken with parma ham	20.50	31.50
 Lauwarmer weisser Spargel mit Nüsslisalat und Senf-Eivinaigrette Lukewarm white asparagus with nut lettuce and mustard egg vinaigrette	18.00	27.50
 mit Rauchlachs with smoked salmon	21.50	33.50
 Salat vom grünen Spargel, Erdbeeren und Avocado mit Orangenvinaigrette Avocado and strawberry salad with wasabi vinaigrette	17.50	23.50
 mit Thunfischscheiben with sliced tuna	22.50	34.50
Roastbeefscheiben auf Salat von Cima di Rapa mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesanspäne Roast beef slices on cima di rapa salad with pine nuts, dried tomatoes and parmesan shavings	20.50	33.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	23.50	33.00
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter	27.50	38.50

## SALATSAUCEN




### DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, rotes Pesto-, Orangen- oder Senf-Ei-Vinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, red pesto vinaigrette and orange vinaigrette, mustard-egg vinaigrette

**SUPPEN**  
**SOUPS**

 Weisse Spargelcremesuppe White asparagus cream soup	13.50
Zitronengrascremesuppe mit Black Tiger Crevette Lemon gras cream soup with black tiger prawn	14.50

**ALLERLEI**  
**VARIOUS**


 Zitronen-Parmesan-Linguine mit grünen Spargeln und Gremolata Lemon parmesan linguine with green asparagus and gremolata	25.50
mit Parmaschinken with raw ham	31.50
 Ricotta Gnocchi mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Spinat und Parmesanspäne Ricotta gnocchi with cherry tomatoes, spring onions, spinach and parmesan shavings	25.50
 Wasabi-Orangerisotto mit weißem Spargel Wasabi orange risotto with asparagus	26.50
Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch an Cima di Rapa, schwarzen Oliven, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan Ravioli stuffed with veal on cima di rapa, black olives, pine nuts, dried tomatoes and parmesan cheese	26.50

**VEGAN AUF ANFRAGE.**  
**VEGAN ON REQUEST.**

WEISSE SPARGEL  
WHITE ASPARAGUS

VORSPEISE  
APPETIZER

HAUPTGANG  
MAIN COURSE

 Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise  
und 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

SPARGEL KLASSIKER

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

37.00

Kalbsschnitzel Wiener Art  
mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln  
Veal escalope Wiener style with white asparagus and Hollandaise sauce and fried potatoes

46.00

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

39.50

## FISCH

### FISH

Thunfischsteak rosa gebraten 39.50  
auf jungem Spinat und getrockneten Cherrytomaten  
dazu Wasabi-Orangerisotto  
Tuna steak pink roasted on young spinach and dried cherry tomatoes  
served with wasabi risotto

Black Tiger Crevetten auf Zitronen-Parmesan-Linguine 37.50  
mit grünem Spargel und Gremolata  
Black tiger prawns on lemon parmesan linguine  
with green asparagus and gremolata

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Caesar Salad „Sommerau“ 19.50  
Caesar Salad „Sommerau“  
mit gebratener Pouletbrust 25.00  
with roasted chicken breast

Pouletbruststreifen an süß-sauer Sauce 28.50  
mit Marktgemüse und Mandelreis  
Chicken breast strips with sweet-sour sauce  
with vegetables and almond rice

## SCHWEIN

### PORK

Paniertes Schnitzel 25.00  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak auf Cima di Rapagemüse und Jus 29.50  
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse  
Pork steak on cima di rapa vegetables with jus  
served with mashed potatoes and market vegetables

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce  
mit Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal stripes on morel cream sauce with croquettes and vegetables 39.50

Kalbsroulade gefüllt mit Bündnerfleisch und Hackbratenbrät an Jus  
dazu Safranrisotto mit Frühlingszwiebeln (Chefs favorite) 44.00  
Veal roulade stuffed with Bündnerfleisch and meat loaf on jus  
served with saffron risotto with spring onions

## RIND

### BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce  
mit Pommes frites und Marktgemüse 33.50  
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables

Rindsentrecôtescheiben mit Steakpfeffer  
auf Frühlingszwiebelgemüse und Jus 43.00  
dazu Kartoffelstock  
Beef entrecôte slices with steak pepper on spring onion vegetables and jus  
served with mashed potatoes

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise 48.00  
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse  
Black Angus beef fillet with Béarnaise sauce  
served with French fries and market vegetables

## CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

### CORDON BLEU SPECIALITIES

#### GEFLÜGEL

##### POULTRY

„Gruyère“ 30.50  
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln  
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

#### SCHWEIN

##### PORK

„Klassik“ 29.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 31.50  
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) 32.00  
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“ 39.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 39.50  
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse  
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

#### BEILAGEN

##### SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Mandelreis  
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, fried potatoes, croquettes, tagliatelle, almond rice

## 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.