



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	10.50	15.50
 Gemischter Salat Mixed salad	12.50	19.50
 Salat von Babylattich, Erdbeeren, Blaubeeren und Avocado an Rhabarber-Ingwervinaigrette Salad of baby lettuce, strawberries, blue berries and avocado with rhubarb-ginger vinaigrette	17.50	23.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	21.50	35.00
 Büffelmozzarella auf Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Radiesli, Gurken und Cherrytomaten an weisser Balsamicovinaigrette Buffalo mozzarella on spinach, spring onions, radish, cucumber and cherry tomatoes with white balsamic vinaigrette	18.50	24.50
mit Parmaschinken with parma ham	21.50	33.50
 Lauwarmer weisser Spargel mit Nüsslisalat an Erdbeervinaigrette Lukewarm white asparagus with nut lettuce and strawberry-vinaigrette	18.50	29.00
mit Rauchlachs with smoked salmon	22.50	36.00
 Salat vom grünen Spargel, Ananas, Orangen und Brunnenkresse an Spargelvinaigrette Salad of green asparagus, pineapple, orange and watercress on asparagus-vinaigrette	17.50	24.50
mit Thunfischscheiben with sliced tuna	23.50	36.00
Roastbeefscheiben mit lauwarmem Gemüse, roter Currysauce und Parmesanspäne Roast beef slices with lukewarm vegetables, red curry sauce and parmesan shavings	21.50	35.00
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, diverse Vinaigrette
 French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, various vinaigrettes

SUPPEN
SOUPS


 Weisse Spargelcremesuppe 13.50
White asparagus cream soup

Rote Currysuppe mit Kokosmilch 14.50
und Black Tiger Crevette
Red curry soup with coconut milk and black tiger prawn

ALLERLEI
VARIOUS

 Riesling-Parmesan-Tagliatelle mit Cherrytomaten, 25.50
Frühlingszwiebeln, schwarzen Oliven und Spinat
White wine parmesan linguine with cherry tomatoes,
spring onions, black olives and spinach
mit Parmaschinken 33.50
with parma ham

 Rotes Gemüsecurry mit Kokosraspel 25.50
auf Basmatireis
red vegetables curry with coconut flakes,
on basmati rice

 Safran-Orangerisotto mit grünem Spargel 27.00
Saffron-orange risotto with green asparagus

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

36.00

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

49.00

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

42.00

FISCH

FISH

Thunfischsteak rosa gebraten 42.00
auf grünem Spargel und Safran-Orangerisotto
Tuna steak pink roasted on green asparagus
served with saffron-orange risotto

Black Tiger Crevetten an Riesling-Parmesan-Tagliatelle 37.50
mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, schwarzen Oliven und Spinat
Black tiger prawns on white wine parmesan linguine
with cherry tomatoes, spring onions, black olives and spinach

GEFLÜGEL

POULTRY

Caesar Salad „Sommerau“ 19.50
Caesar Salad „Sommerau“

mit gebratener Pouletbrust 25.00
with roasted chicken breast

Pouletbruststreifen an Morchelrahmsauce 29.50
mit Marktgemüse und Weissweinisotto
Chicken breast strips with morel cream sauce
with vegetables and white wine risotto

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel 26.00
mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak mit Bärlauchhollandaise 31.50
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse
Pork steak on wild garlic hollandaise
served with mashed potatoes and vegetables

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzelttes an Morchelrahmsauce
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on morel cream sauce with croquettes and vegetables 42.00

Kalbssteak auf Frühlingszwiebelgemüse mit Jus
dazu Safranrisotto
Veal steak on spring onions vegetables with jus
served with saffron risotto 48.00

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables 34.50

Rindshuftstreifen auf Chilirisotto
Rump steak stripes on chili risotto 34.50

Rindsentrecôtescheiben mit Peterli-Bärlauch-Pinienkernsalsa
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse
Beef entrecôte slices with parsley wild garlic and pine nut salsa
served with mashed potatoes and vegetables 44.00

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Black Angus beef fillet with Béarnaise sauce
served with fried potatoes and vegetables 49.00

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 32.50
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 32.50
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 33.00
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) 34.00
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, Basmatireis
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.