



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 Fetakäse, Brokkoli, grillierten Peperoni, confierten Echalotten und Mandeln an süss-sauer Vinaigrette Salad of feta cheese, broccoli, grilled peppers confit shallots and almonds with sweet-sour vinaigrette	16.50	21.50
 Büffelmozzarella auf Salat von Pfirsich und Melonen, Frühlingszwiebeln, schwarze Oliven mit Balsamicoglaze Buffalo mozzarella on salad of peach and melons spring onions, black olives with balsamic glaze	17.50	22.50
 mit Parmaschinken with parma ham	20.50	29.00
 Cherrytomaten-Avocadosalat mit Pinienkernen und Koriander auf Babylattich an weisser Modena-Tomatenvinaigrette Cherry tomato-avocado salad with pine nuts and coriander on baby lettuce with white Modena tomato vinaigrette	16.50	21.50
 mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	21.50	33.00
Rauchlachs und Crevetten auf Dill-Sauerrahm und Gurkensalat Smoked salmon and shrimps on dill sour cream and cucumber salad	21.50	31.00
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	22.50	31.50
Rindstatar „Chef“ mit Black Tiger Crevette, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with black tiger prawn, toast bread and butter	26.50	37.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Modena-Tomatenvinaigrette und süss-sauer Vinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, white Modena tomato vinaigrette and sweet-sour vinaigrette

KALTE GERICHTE

COLD DISHES

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 24.50

with roasted chicken breast

Wurst-Käse Salat "Sommerau Art" 22.50

Sausage-cheese salad "Sommerau style"

SUPPEN

SOUPS

Grüne Curry-Kokosmilchsuppe mit gebratener Black Tiger Crevette 14.50

Green curry coconut milk soup with fried black tiger prawn



Mediterrane Tomatensuppe mit Antipastigemüse und Basilikumpesto 13.50

Mediterranean tomato soup with antipasti vegetable and basil pesto

ALLERLEI

VARIOUS

-  Grillgemüse-Burger
gefüllt mit Avocadosalsa, Kräuter-Crème fraîche und Käse
dazu Pommes frites
Grilled vegetable burger filled with avocado salsa, herbs crème fraiche and cheese
with French fries 29.00
-  Grillgemüseteller mit Eierschwämmchen und getrockneten Tomaten
Bratkartoffeln und Kräuter-Sauerrahm
Grilled vegetable with chanterelles and dried tomatoes
with baked potatoes and herbs crème fraiche 29.00
-  Weissweinrisotto mit Pfirsich, Chili und Zitronenöl
White wine risotto with peach, chili and lemon oil 24.50
-  Linguine an Zitronensauce mit Cipollotti und Brokkoliröschen
Linguine in lemon sauce with cipollotti and broccoli florets 24.50
mit Rauchlachs
with smoked salmon 33.00
- Hausgemachte Capuns 26.50
Homemade Capuns

VEGAN AUF ANFRAGE.

VEGAN ON REQUEST.

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FISH / SEAFOOD

Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto mit Pfirsich,
Chili und Zitronenöl 37.00
Black tiger prawn on white wine risotto with peach, chili and lemon oil

Thunfischsteak 200gr. rosa gebraten 42.00
auf Grillgemüse und schwarzem Reis
Tuna steak 200gr. pink-roasted on grilled vegetable with black rice

Steinbuttfilet auf Blattspinat mit feinem Olivenöl 39.50
und Stampfkartoffeln
Turbot fillet on leaf spinach with olive oil and mashed potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust im Cornflakes-Mantel gebraten auf Marktgemüse 28.50
an grüner Kokos-Currysauce und Basmatireis
Chicken breast roasted in cornflakes coating on vegetable
with green coco curry sauce and basmati rice

Pouletbrust auf Marktgemüse 28.50
dazu Tagliatelle mit Eierschwämmchen
Chicken breast on vegetable with tagliatelle and chanterelles

SCHWEIN

PORK

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

Schweinesteak mit Röstzwiebeln auf Jus 28.50
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Pork steak with fried onions on jus
with baked potatoes and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmchensauce 39.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal strips with chanterelles sauce, croquettes and vegetable

Kalbpaillard auf Spinatgemüse mit eingelegten Tomaten 44.00
und Stampfkartoffeln
Veal paillard on spinach vegetable with pickled tomatoes
and mashed potatoes

Kalbskotelett (ca. 350gr.) mit Kräuter- und Limettenbutter 56.00
dazu Grillgemüse
Beilage nach Wahl
Veal cutlet (about 350gr.) with herbs- and lime butter
with grilled vegetable
Side dishes of your choice

RIND

BEEF

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

Rindshuftstreifen auf Tagliatelle mit Antipasti-Tomatensauce, 33.50
getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und italienischer Petersilie
Rump steak stripes with tagliatelle on antipasti-tomato sauce,
dried tomatoes, spring onions and Italian parsley

Rindsentrecôtescheiben mit Chimichurrisauce 42.00
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Beef entrecôt slices with chimichurri sauce
with baked potatoes and vegetable

Rindsfilet mit Kräuter-Butterjus 48.00
dazu Limettenrisotto und Marktgemüse
Beef filet with garden herbs-butter jus
with lime risotto and vegetable

SOMMER HIT

SUMMER HIT

Rindshamburger „Sommerau“ 33.00
gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck, Käse und pikantem Hausdip
dazu Pommes frites
Beef hamburger “Sommerau” filled with roasted onions, bacon and cheese
with home dip and French fries

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

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

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 31.00
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“ 38.50
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 Kreationen, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Röstikroketten
French fries, various risotto creations, tagliatelle, fried potatoes and croquettes

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 und Krustentiere

Fish

Schweiz, Chile, Türkei, Malediven, Vietnam

Switzerland, Chile, Turkey, Maldives, Vietnam



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.