



**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
 Nüsslisalat mit Eierschwämmchen und Speck Nut lettuce with chanterelles and bacon	17.50	22.50
 Salat von Feigen, Birne, Maroni, Apfel und Blaubeeren auf feinem Spinat an Cassisvinaigrette Salad of figs, pear, chestnuts, apple and blueberries on fine spinach salad with cassis vinaigrette	18.50	24.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	21.50	35.00
 Salat von Rotweinzwetschgen, Kürbis, Pistazien und Kumquat mit Nüsslisalat an Blutorangen-Vinaigrette Salad from red wine plums, pumpkin, pistachios and kumquat with nut lettuce on blood-orange vinaigrette	18.50	24.50
mit Parmaschinken with parma ham	21.50	34.00
Thunfischtartar an Ananas, Melone, Radiesli und Sprossen an Wasabi-Sesam Vinaigrette Tuna tartare with pineapple, melon, radishes and sprouts with wasabi-sesame vinaigrette	23.50	35.00
Rauchlachsscheiben mit Crevetten «Skagen» Gurkensalat, frischem Meerrettich mit Toastbrot und Butter Smoked salmon slices with shrimps "Skagen" cucumber salad, fresh horseradish with toast and butter	23.50	36.00
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, Cassis-, Blutorangen- oder Wasabi-Sesam Vinaigrette  
 French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, cassis vinaigrette, blood-orange vinaigrette, wasabi-sesame vinaigrette


**SUPPEN**  
**SOUPS**


Kürbis-Apfelcremesuppe mit Kürbiskernöl und Crevette 15.50  
Pumpkin apple cream soup with pumpkin seed oil and shrimp

Randen-Orangenschaumsuppe 13.50  
Beetroot orange foam soup

**ALLERLEI**  
**VARIOUS**

 Quarkbizochels mit Eierschwämmli, Cipolotti und Salbei 26.50  
Quark bizochels with chanterelles, cipolotti and sage

 Tagliatelle an Limettensauce mit Spinat, Zucchiniwürfel 26.00  
und Cherrytomaten  
Tagliatelle in lime sauce with spinach, zucchini cubes  
and cherry tomatoes

 Risotto mit Maroni, Kürbiswürfel und Mascarpone 25.50  
Risotto with chestnuts, pumpkin cubes and mascarpone

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

## FISCH

### FISH

Black Tiger Crevetten auf 38.50

Risotto mit Maroni, Kürbiswürfel und Mascarpone

Black Tiger shrimps on

risotto with chestnuts, pumpkin cubes and mascarpone

Wolfsbarsch 39.50

dazu Tagliatelle an Limettensauce mit Spinat,

Zucchiniwürfel und Cherrytomaten

Sea bass served with tagliatelle in lime sauce with spinach,

zucchini cubes and cherry tomatoes

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbrust auf roter Currysauce 31.50

dazu Basmatireis und Marktgemüse

Chicken breast on red curry sauce

served with basmati rice and vegetables

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust

26.00

with roasted chicken breast

## SCHWEIN

### PORK

Paniertes Schnitzel 26.50

mit Pommes frites und Marktgemüse

Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweineschnitzel an Jus mit Jänergarnitur 33.50

dazu Tagliatelle und Marktgemüse

Pork escalope with jus and hunter's garnish with tagliatelle and vegetables

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 42.50  
dazu Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal slices with cognac cream sauce with croquettes and vegetables

Kalbsleber an Echalottenjus 38.00  
dazu Salbeirisotto und Marktgemüse  
Veal liver with echalotte jus  
with sage risotto and vegetables

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 46.00  
dazu Pommes frites und Marktgemüse  
Breaded veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetables

## RIND

### BEEF

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

Rindshuftstreifen auf Risotto mit rotem Curry, 34.50  
Cipolotti und Erdnüsse  
Beef rump strips on risotto with red curry, cipolotti and peanuts

Rindsfilet an Rotweinjus 49.50  
dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse  
Beef filet with red wine jus, served with mashed potatoes vegetables

## CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

### CORDON BLEU SPECIALITIES

#### GEFLÜGEL

##### POULTRY

„Gruyère“ 33.50  
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln  
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

#### SCHWEIN

##### PORK

„Klassik“ 33.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 34.00  
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) 34.50  
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“ 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, Stampfkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels  
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, bizochels

## WILDSPEZIALITÄTEN

### VENISON SPECIALITIES

 Wild-Gemüseteller Game vegetable plate			29.50
Wildhackbraten mit Jus Venison meatloaf with jus			36.00
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmchenrahmsauce Venison stripes with chanterelles sauce			42.00
Hirschpfeffer „Sommerau“ Venison stew "Sommerau"			38.00
Hirschentrecôte an Portweinjus Venison entrecôte with port wine jus			45.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Venison escalope with cranberries cream sauce			47.00
<b>Min. 2 Personen – 30 Minuten Zubereitungszeit</b> <b>Min. 2 persons – 30 minutes preparation time</b>			
Rehrücken am Stück gebraten Saddle of venison roasted in one piece	pro Person per person		59.00

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweibirne, Preiselbeeren und Bizochels  
Red cabbage, brussels sprout with bacon, glazed chestnut, red wine pear, cranberries and 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, Türkei

Vietnam, Norway, Turkey

#### Wild

Venison

Schweiz, Österreich, Neuseeland

Switzerland, Austria, New Zealand



+ 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.