



**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	8.50	11.50
 Gemischter Salat Mixed salad	9.50	18.50
 Nüsslisalat mit Eierschwämmchen und Speck Nut lettuce with chanterelles und bacon	16.50	22.00
 Nüsslisalat mit Mango-Ananas Chutney an Curry-Zitronengrasvinaigrette Nut lettuce, mango-pineapple chutney with curry-lemongrass vinaigrette	16.50	22.00
mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	19.50	29.00
Rauchlachsscheiben mit Meerrettich-Randenstreifen mit Toastbrot und Butter Smoked salmon, horseradish and beetroot stripes toast bread and butter	20.50	29.00
Kurz angebratener Thunfisch an Salat von Sellerie, Apfel, Rüebl und Sesam an Wasabivinaigrette Shortly fried Tuna with salad from celery, apple, carrots and sesame with wasabi vinaigrette	20.50	32.50
 Salat von Feigen, Baumnüssen, Parmesan und Granatäpfel auf Babylattich an Honig-Senf vinaigrette Salad of figs, walnuts, parmesan and pomegranates on baby radish with honey-mustard vinaigrette	16.50	22.00
mit Parmaschinken with parma ham	19.50	28.00
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, Curry-Zitronengrasvinaigrette, Honig-Senf vinaigrette  
 French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, curry-lemongrass vinaigrette, honey-mustard vinaigrette

**SUPPEN**  
**SOUPS**

-  Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbisravioli 13.50  
Pumpkin ginger soup with pumpkin ravioli
- Rote Currysuppe mit Black Tiger Crevette 14.50  
Red curry soup with black tiger shrimp

**ALLERLEI**  
**VARIOUS**

-  Bizochels mit Gemüse 23.00  
Bizochels with vegetable
-  Rotweinrisotto mit Birnenwürfel und Parmesanspäne 23.50  
Red wine risotto with pear cube and parmesan shavings  
mit Rohschinkenstreifen 26.50  
with Grison ham stripes
-  Tagliatelle mit frischen Steinpilzen 26.00  
und italienischer Petersilie  
Tagliatelle with fresh porcini mushrooms and Italian parsley
-  Kürbisravioli mit Pinienkernen 26.00  
Cipolotti und Kürbiswürfel  
Pumpkin ravioli with pine nuts, cipolotti and pumpkin cubes

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

## FISCH

### FISH

Black Tiger Crevetten auf roter Currysauce 35.50  
Cipolottigemüse und Basmatireis  
Black tiger shrimps on red curry sauce with cipolotti and basmati rice

Gebratener Wolfsbarsch mit Echalottenjus 38.00  
Stampfkartoffeln und Marktgemüse  
Roasted sea bass with shallots jus mashed potatoes and vegetable

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten mit Jus 27.50  
dazu Safranrisotto und Marktgemüse  
Chicken breast roasted in grison ham with jus, saffron risotto and vegetable

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"  
mit gebratener Pouletbrust 23.50  
with roasted chicken breast

## SCHWEIN

### PORK

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

Schweinsschnitzel an Bratenjus mit Speck, Croûton und Silberzwiebeln 28.50  
dazu Tagliatelle und Marktgemüse  
Pork escalope with Jus and bacon, crouton, pearl onions, tagliatelle and vegetable

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce 39.00  
dazu Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal stripes on porcini mushroom sauce with croquettes and vegetable

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 44.00  
dazu Pommes frites und Marktgemüse  
Veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetable

## RIND

### BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 29.50  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable

Tafelspitz auf Bouillongemüse mit frischem Meerrettich 33.00  
dazu Salzkartoffeln  
Boiled beef filet on bouillon vegetable with fresh horseradish and boiled potatoes

Rindsfilet an Portwein-Pfefferjus 47.00  
dazu Marktgemüse und Risotto mit Cipolotti  
Beef filet with port wine pepper jus, vegetable and risotto with cipolotti

## 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, 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) 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, Röstikroketten, Tagliatelle, Basmatireis, Bizochels  
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, basmati rice, bizochels

## WILDSPEZIALITÄTEN

### VENISON SPECIALITIES

 Wild-Gemüseteller Game vegetable plate			27.50
Wildhackbraten mit Jus Venison meatloaf with jus			33.00
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen Venison stripes with chanterelles			38.00
Hirschpfeffer „Sommerau“ Venison stew “Sommerau”			36.00
Hirschentrecôte an Holunderjus Venison entrecôte with elder juice			39.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Venison escalope with cranberries cream sauce			42.00
<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		55.00

## 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, Uruguay (Black Angus)  
Switzerland, Uruguay (Black Angus)

#### Poulet

##### Poultry

Schweiz  
Switzerland

#### Kalb

##### Veal

Schweiz  
Switzerland

#### Fisch

##### Fish

Vietnam, Norwegen, Polen  
Vietnam, Norway, Poland

#### Wild

##### Venison

Schweiz, Österreich, Neuseeland  
Switzerland, Austria, New Zealand



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.