



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
 Nüsslisalat mit Eierschwämmchen und Speck Nut lettuce with chanterelles and bacon	16.50	22.00
 Mango-Chutney, Kumquat, Blaubeeren und Pistazien auf Chicoréesalat an Grapefruit-Pfefferdressing Mango chutney, kumquat, blueberries and pistachios on chicory salad with grapefruit-pepper dressing	17.00	23.00
mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	20.50	33.00
 Salat von gegrilltem Gemüse mit Balsamico, Rosmarin-Olivenöl, Rucola und Parmesanspäne Grilled vegetables salad with balsamic, rosemary olive oil, rocket and parmesan shavings	17.50	23.50
mit Parmaschinken with parma ham	20.50	33.00
 Apfel, Kürbis und Maroni mit Ziegenfrischkäse auf Friséesalat an Himbeer-Ingwerdressing Apple, pumpkin and chestnuts with goat's cream cheese on frisee salad with raspberry-ginger dressing	17.50	23.50
Rauchlachsscheiben mit Crevetten an Cocktailsauce mit Toastbrot und Butter Smoked salmon slices with shrimps, cocktail sauce with toast bread and butter	22.50	34.00
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, Grapefruit-Pfefferdressing, Himbeer-Ingwerdressing
 French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Grapefruit-pepper dressing, Raspberry-ginger dressing


SUPPEN
SOUPS


Kürbis-Apfel-rote Curry Suppe mit gebratener Crevette 14.50
Pumpkin-apple-red Curry soup with roasted shrimp

Schaumsuppe von Eierschwämmli und Mascarpone 13.50
Foam soup of chanterelle and mascarpone

ALLERLEI
VARIOUS

 Quarkbizochels mit Pinienkernpesto und Parmesanspäne 24.00
Quarkbizochels pine nut pesto and parmesan shavings

 Linguine an Safransauce mit Kürbistreifen, Pak Choi und Kürbiskerne 26.00
Linguine with saffron sauce with pumpkin stripes, pak choi and pumpkin seeds

 Orecchiette mit Salbei, Speck, getrockneten Cherrytomaten und Spinat 25.50
Orecchiette with sage, bacon, dried cherry tomatoes and spinach

 Risotto mit Eierschwämmli und italienischer Petersilie 25.50
Risotto with chanterelles and Italian parsley

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

FISCH

FISH

Black Tiger Crevetten auf 37.50
Linguine an Safransauce mit Kürbissreifen, Pak Choi und Kürbiskerne
Black Tiger shrimps on linguine with saffron sauce with pumpkin stripes, pak choi
and pumpkin seeds

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Marktgemüse 39.50
an Bündner Trüffeljus und Stampfkartoffeln
Fried sea bass filet on vegetables
on Grison truffle jus and mashed potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Saltimbocca von der Pouletbrust 28.50
mit Safranrisotto und Marktgemüse
Saltimbocca of chicken breast with saffron risotto
and vegetables

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"
mit gebratener Pouletbrust 25.00
with roasted chicken breast

SCHWEIN

PORK

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

Schweinesteak mit Cognacrahmsauce 29.50
dazu Tagliatelle und Marktgemüse
Pork steak with cognac cream sauce with tagliatelle and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmchenrahmsauce 39.50
dazu Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on chanterelles cream sauce with croquettes and vegetable

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 45.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Breaded veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetable

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 Eierschwämmli und italienischer Petersilie 33.50
Stripes of rump steak on tagliatelle with chanterelles and Italian parsley

Rindsfilet an Portwein-Pfefferjus 48.00
dazu Risotto mit Cipolotti und Marktgemüse
Beef filet with port wine pepper jus, risotto with cipolotti and vegetable

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, Stampfkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, bizochels

WILDSPEZIALITÄTEN

VENISON SPECIALITIES

 Wild-Gemüseteller Game vegetable plate			28.50
Wildhackbraten mit Jus Venison meatloaf with jus			34.00
Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmchrahmsauce Venison stripes with chanterelles sauce			39.00
Hirschpfeffer „Sommerau“ Venison stew “Sommerau”			37.00
Hirschentrecôte an Steinpilzrahmsauce Venison entrecôte with porcini mushroom cream sauce			42.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Venison escalope with cranberries cream sauce			44.00
Min. 2 Personen – 30 Minuten Zubereitungszeit Min. 2 persons – 30 minutes preparation time			
Rehrücken am Stück gebraten Saddle of venison roasted in one piece	pro Person per person		57.00

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



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.