



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	11.50	19.50
 Nüsslisalat mit Eierschwämmchen und Speck Nut lettuce with chanterelles and bacon	17.50	22.50
 Salat von Pfirsich, Blaubeeren, Gorgonzola und Babylattich mit Pinien- und Pistazienkernen an Baumnussvinaigrette Salad of peach, blueberries, gorgonzola cheese and baby lettuce with pine- and pistachio kernels on walnut vinaigrette	17.50	23.50
 Salat von Parmaschinken mit Parmaschinken with parma ham	21.50	33.00
 Salat von Tomaten, Avocado und Cipollotti auf feinem Spinat an Mangovinaigrette Salad of tomatoes, avocado and cipollotti on fine spinach with mango vinaigrette	17.50	23.50
 mit Crevetten with prawns	21.50	34.00
 Rotweibirnen, Feigen und Baumnüsse auf Chicorée an Cassisvinaigrette Red wine pears, figs and walnuts on chicory salad with cassis vinaigrette	16.50	21.50
 mit Rehrückenscheiben with slices of venison	27.00	42.00
Rauchlachsscheiben auf lauwarmem Kartoffelpuffer und frischem Meerrettich Smoked salmon slices on lukewarm potato pancake and fresh horseradish	22.50	34.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toasted bread and butter	23.50	33.00
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toasted bread and butter	27.50	38.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Mangovinaigrette, Cassisvinaigrette und Baumnussvinaigrette


French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Mango vinaigrette, Cassis vinaigrette and Walnut vinaigrette


SUPPEN
SOUPS


Kürbissuppe „Sommerau style“ mit Crevette 14.50
Pumpkin soup „sommerau style“ with prawn


 Randen-Meerrettichschaumsuppe 13.50
Beetroot-horseradish foam soup

ALLERLEI
VARIOUS

 Gebratene Bizochels mit Zucchini, Peperonistreifen und Cherrytomaten 26.50
an Safransauce
Roasted bizochels with zucchini, bell pepper strips and cherry tomatoes
on saffron sauce

 Linguine mit Eierschwämmli 26.50
an Riesling-Rahmsauce
Linguine with chanterelles
on white wine cream sauce

 Risotto mit Pfirsich, Pistazien 25.50
und Gorgonzola
Risotto with peach, pistachios and gorgonzola cheese

 Maluns mit Apfelmus 25.50
Maluns with apple puree

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

FISCH

FISH

Black Tiger Crevetten 37.50
auf Risotto mit Pfirsich und Pistazien
Black Tiger prawns on risotto with peach and pistachios

Wolfsbarsch auf Zucchini, Peperonistreifen und Cherrytomaten 39.50
an Safransauce dazu Stampfkartoffeln
Sea bass on zucchini, bell pepper strips and cherry tomatoes
on saffron sauce with mashed potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust im Rohschinken-Salbeimantel 29.50
dazu Safranrisotto und Marktgemüse
Chicken breast wrapped in raw ham and sage
with saffron risotto and vegetables

Caesar Salat „Sommerau“ 19.50

Caesar salad „sommerau“
mit gebratener Pouletbrust 25.00
with roasted chicken breast

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel 26.50
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweineschnitzel an Steinpilzrahmsauce 31.50
dazu Tagliatelle und Marktgemüse
Pork cutlet on porcini mushroom cream sauce with tagliatelle and vegetables

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmchenrahmsauce 42.00
dazu Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on chanterelles cream sauce with croquettes and vegetables

Kalbsleber an Echalottenjus 37.00
dazu Salbeirisotto und Marktgemüse
Veal liver on echalot jus with sage risotto and vegetables

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

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 33.50
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak on whisky-pepper cream sauce
with French fries and vegetables

Rindshuftstreifen auf Steinpilzrisotto 35.50
Stripes of rump steak on porcini mushroom risotto

Rindsfilet an Rotweinjus 49.00
dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Beef filet on red wine jus with mashed potatoes and vegetables

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 31.00
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 31.00
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

29.50

Wildhackbraten an Jus
Venison meatloaf with jus

35.00

Rehgeschnetzelttes an Eierschwämmchenrahmsauce
Venison stripes with chanterelles cream sauce

39.50

Hirschpfeffer „Sommerau“
Venison stew „Sommerau“

38.00

Hirschentrecôte an Steinpilzrahmsauce
Venison entrecôte with porcini mushroom cream sauce

43.00

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce
Venison escalope with cranberry cream sauce

46.00

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

59.00

BEILAGEN

SIDE DISHES

Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweinbirne, 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.