



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 Speck, Ei und Croutôns Nut lettuce with bacon, egg and croutons	16.50	22.00
 Cikorino rosso mit Portweinbirnen, frischen Datteln, Haselnüssen an Honig-Balsamico mit Tête de Moine dazu Birnenbrot Cikorino rosso with port wine pears, fresh dates, hazelnuts with honey balsamic, Tête de Moine and pear bread slice	16.50	22.00
Rauchlachstatar an Senf-Eivinaigrette mit Dill dazu Toastbrot und Butter Smoked salmon tatar with mustard egg vinaigrette, dill sauce, toast bread and butter	19.00	28.00
Black Tiger Crevetten auf Babylattichsalat mit roter Curryvinaigrette und getrockneten Tomatenstreifen Black giant prawns with lettuce salad, red curry vinaigrette and dried tomatoes	19.50	29.00
Parmaschinken auf Rucola mit Feigen und Parmesanspäne Parma ham on rucola with figs and parmesan shavings	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, rotes Curryvinaigrette, Honig-Balsamico
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, red curry vinaigrette, honey balsamic

SUPPEN
SOUPS


Safranschaumsuppe mit gebratenen Lachswürfel 14.00
Saffron foam soup with roasted salmon

Siedfleischbouillon mit Fleischknödel und Flädli 12.50
Boiled meat bouillon with meat dumplings and fritters

VEGETARISCH
VEGETARIAN

 Tagliatelle an Tomaten-Antipastigemüse 24.50
mit Büffelmozzarella und Pesto
Tagliatelle with tomatoes antipasti vegetable, Buffalo mozzarella and pesto

 Roter Curryrisotto mit Cipolotti 23.50
Red curry risotto with spring onion

 Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feigen 26.00
mit Blattspinat und gerösteten Haselnüssen
Ravioli filled with pecorino and figs, spinach leaves and roasted hazelnuts

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄRTES
TRIED & TRUSTED

Siedfleisch vom Tafelspitz mit Bouillongemüse, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln Boiled filet with bouillon vegetable, fresh horseradish and boiled potatoes	33.00
Schwedische Fleischbällchen mit Rahmsauce dazu Stampfkartoffeln und Preiselbeeren Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes and cranberries	31.00
Kalbsleber an Echalottenjus mit Röstikroketten und Marktgemüse Veal liver with shallots jus, croquettes and vegetable	36.00

FISCH
FISH

Lachstranche an Safransauce mit Blattspinat dazu Stampfkartoffeln Salmon tranche with saffron sauce, spinach leaves and mashed potatoes	38.00
Black Tiger Crevetten mit Chili und Limettenöl mariniert auf Cherrytomaten-Olivengemüse und Proseccorisotto Black giant prawns with chili lime oil marinaded, cherry tomato olives vegetable and prosecco risotto	35.50

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbruststreifen an roter Currysauce im Gemüsereisring mit gerösteten Mandeln Chicken breast stripes on red curry sauce, vegetable rice ring and roasted almonds	26.00
Pouletbrust im Parmesan-Parmaschinkenmantel dazu Pommes frites und Marktgemüse Chicken breast in parmesan parma ham coat, French fries and vegetable	27.50
Caesar Salad "Sommerau" Caesar Salad "Sommerau"	19.50
mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	23.50

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with French fries and vegetable	23.50
Schweineschnitzel an Café de Paris Sauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse Pork escalope with Café de Paris sauce, tagliatelle and vegetable	27.00

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Röstikroketten und Marktgemüse Veal stripes on cognac cream sauce with croquettes and vegetable	39.00
Kalbspaillard mit Jus von schwarzem Bündner Trüffel dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse Veal escalope with black grison truffel jus, mashed potatoes and vegetable	44.00
Kalbschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren dazu Pommes frites und Marktgemüse Veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetable	44.00

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Marktgemüse Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable	29.50
Black Angus Rindsentrecôtewürfel "Stroganoff" dazu Reis und Marktgemüse Black Angus Beef entrecote cubes "Stroganoff", rice and vegetable	42.00
Rindsfilet Black Angus mit Pfeffer-Nusskruste an Portweinjus dazu Röstikroketten und Marktgemüse Beef filet Black Angus with pepper nuts crust, port wine jus, croquettes and vegetable	47.00

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, Salzkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Reis
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, boiled potatoes, croquettes, tagliatelle, rice

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

Vietnam, Norway



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.