



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	17.50	23.00
Rauchlachstatar an Senf-Eivinaigrette mit Dill dazu Toastbrot und Butter Smoked salmon tatar with mustard egg vinaigrette and dill, toast bread and butter	20.50	30.50
Black Tiger Crevetten auf Babylattichsalat mit roter Curryvinaigrette, getrockneten Tomatenstreifen und Champignon Black giant prawns with lettuce salad, red curry vinaigrette, dried tomatoes, champignon	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 14.50
Saffron foam soup with roasted salmon cubes


Siedfleischbouillon mit Fleischknödel und Flädli 13.50
Boiled meat bouillon with meat dumplings and fritters

VEGETARISCH
VEGETARIAN

 Tagliatelle mit Champignon, Petersilien 24.50
und eingelegten Cherrytomaten auf Safransauce
Tagliatelle with mushroom, parsley and pickled cherry tomatoes on saffron sauce

 Roter Curryrisotto mit Cipolotti, Ananas und Kokosnussflocken 24.50
Red curry risotto with spring onion, pineapple and coconuts flakes

 Maluns mit Apfelmus und Bergkäse 23.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

 Ravioli gefüllt mit Birnen und Pecorino 25.50
mit Radicchiostreifen, geröstete Haselnüsse und Birnenwürfel
Ravioli filled with pears and Pecorino with radicchio stripes, roasted hazelnuts, pear cubes

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄRTES
TRIED & TRUSTED

Siedfleisch vom Tafelspitz mit Bouillongemüse, 33.00
frischem Meerrettich und Salzkartoffeln
Boiled filet with bouillon vegetable, fresh horseradish and boiled potatoes

Hackbraten an Rotweinjus 33.50
dazu Bizochels und Marktgemüse
Meatloaf with red wine sauce, bizochels and vegetable

Kalbsleber an Echalottenjus 36.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal liver with shallots jus, croquettes and vegetable

FISCH
FISH

Black Tiger Crevetten mit Chili und Limettenöl mariniert 35.50
auf rotem Curryrisotto mit Cipolotti, Ananas und Kokosnussflocken
Black giant prawns with chili lime oil marinaded,
with red curry risotto with spring onion, pineapple and coconuts flakes

Lachstranche an Safransauce mit Blattspinat 38.00
dazu Stampfkartoffeln
Salmon tranche with saffron sauce, spinach leaves and mashed potatoes

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
Schweinesteak an Café de Paris Sauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse Pork steak with Café de Paris sauce, tagliatelle and vegetable	28.50

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Bizochels und Marktgemüse Veal stripes on cognac cream sauce with bizochels 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
Kalbsschnitzel 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	31.50
Rindshuftstreifen auf rotem Curryrisotto mit Cipolotti Rump steak stripes on red curry risotto with cipolotti	33.50
Black Angus Rindsfiletwürfel "Stroganoff" dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse Black Angus Beef filet cubes "Stroganoff", white wine risotto and vegetable	44.00
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, 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) 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, Reis, Bizochels

French fries, variets of risotto, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, rice, 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

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.