



**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 Speck, Ei und Croutons Nut lettuce with bacon, egg and croutons	16.50	22.00
 Burrata mit Portweifeigen und Pistazienpesto Burrata with port wine figs and pistachio pesto mit Parmaschinken with parma ham	17.50 20.50	23.00 33.00
 Selleriesalat mit Rotwein-Apfelwürfel, Radicciosalat und Apfelchips Celery salad with red wine apple cubes, radicchio salad and apple chips mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	16.50 20.50	20.50 33.00
Fleischtörtchen «Sommerau» auf Echalottenjus an Nüsslisalat Meat tartlet "Sommerau" with echalotjus on nut lettuce	17.50	26.50
Rauchlachsscheiben mit Meerrettich-Randensalat dazu Toastbrot und Butter Smoked salmon slices with horseradish rim salad, 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, Passionsfrucht vinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, passion fruit vinaigrette


**SUPPEN**  
**SOUPS**


 Riesling-Kürbiskernpestosuppe mit Black-Tiger-Crevette  
Riesling pumpkin seed pesto soup with black tiger shrimp 14.50

 Cremesuppe vom Bergkäse  
mit Bündnerfleisch-Blätterteigstange  
Cream soup of mountain cheese with grison meat pastry stick 13.50

**VEGETARISCH**  
**VEGETARIAN**

 Tagliatelle an roter Kokos-Currysauce  
mit Ananas, Bambus und Pak Choi  
Tagliatelle with red coconut curry sauce with pineapple, bamboo and pak choi 25.50

 Pesto-Risotto mit Ratatouille und Parmesanspänen  
Pesto risotto with ratatouille and parmesan shavings 24.50

 Polenta mit Steinpilzrahmsauce und italienischer Petersilie  
Polenta with porcini mushroom cream sauce and Italian parsley 25.50

 Maluns mit Apfelmus und Bergkäse  
Maluns with apple puree and mountain cheese 24.50

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

**ALTBEWÄRTES**  
**TRIED & TRUSTED**

Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock und Marktgemüse Braised veal cheeks with mashed potatoes and vegetables	34.00
Kalbsleber an Echalottenjus mit Röstikroketten und Marktgemüse Veal's liver on shallot jus, croquettes and vegetables	36.50
Rindsschmorbraten dazu gebratene Polenta und Marktgemüse Braised beef served with fried polenta and vegetables	36.00

**FISCH**  
**FISH**

Black Tiger Crevetten mit Tagliatelle auf roter Kokos-Currysauce mit Ananas, Bambus und Pak Choi Black tiger shrimp with tagliatelle on red coconut curry sauce with pineapple, bamboo and pak choi	37.50
Lachstranche mit Ratatouille und Pistorisotto Salmon tranche with ratatouille and pesto risotto	38.50

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbruststreifen «Stroganoff» dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse Chicken breast strips "Stroganoff" served with white wine risotto and vegetables	27.00
Maispouardenbrust mit Bündel Trüffeljus dazu Kartoffelstock und Marktgemüse Corn poulard breast with grison truffle jus served with mashed potatoes and vegetables	31.50
Caesar Salad "Sommerau" Caesar Salad "Sommerau"	19.50
mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	25.00

## SCHWEIN

### PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with French fries and vegetables	25.00
Schweinesteak mit Portweinjus dazu Gorgonzolarisotto und Marktgemüse Pork steak with port wine jus, gorgonzola risotto and vegetables	29.50

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 39.50  
mit Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal stripes on cognac cream sauce with croquettes and vegetables

Saltimbocca vom Kalb 44.00  
mit Safranrisotto und Marktgemüse  
Saltimbocca of veal, with saffron risotto and vegetables

## RIND

### BEEF

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

Rindshuftstreifen auf Chili-Grapefruitrisotto 33.50  
Rump steak stripes on chilli grapefruit risotto

Black Angus Rindsfiletwürfel 44.00  
auf Tagliatelle mit Stroganoffsauce  
Black Angus Beef filet cubes on tagliatelle with stroganoff jus

Rindsfilet Black Angus mit Echalottenjus 48.00  
dazu Röstikroketten und Marktgemüse  
Beef filet Black Angus with shallot jus, croquettes and vegetables

## 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, onions, herbs, vegetables 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

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

## 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.