







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	10.50	15.50
 Gemischter Salat Mixed salad	12.50	19.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons Nut lettuce with bacon, egg and croutons	17.50	22.50
 Burrata mit Salat von Baby Lattich mit Orangenfilet Pinienkerne und Randestreifen an Blutorangen-Vinaigrette Burrata with salad of baby lettuce with orange fillet, pine nuts and beetroot stripes with blood orange vinaigrette	18.50	23.50
mit Parmaschinken with parma ham	21.50	33.50
 Salat mit eingelegten Kürbiswürfel, Granatapfel, Trauben, Blaubeeren und Nüsslisalat an Kürbis-Vinaigrette Salad with pickled pumpkin cubes, pomegranate, grapes, blueberries and nut lettuce with pumpkin vinaigrette	17.50	23.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps	21.50	34.00
Thunfischscheiben an Apfel-Radieslisalat auf rotem Chicorée an weisser Balsamico-Apfelvinaigrette Slices of tuna with apple-radish salad on red chicory with white balsamic apple vinaigrette	23.00	36.00
Rauchlachsscheiben mit Crème fraîche, Tomaten und Avocado dazu Toastbrot und Butter Smoked salmon slices with crème fraîche, tomatoes and avocado, toast bread and butter	22.50	35.00
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	24.00	35.00
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter	28.00	38.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS


Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Blutorangen-, Kürbis- und weisser Balsamico-Apfelvinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Blood orange-, pumpkin- and white balsamic apple vinaigrette

SUPPEN
SOUPS

Rote Curryschaumsuppe mit Crevette 14.50
Red curry foam soup with shrimp

Rindfleischbouillon mit Flädli und Brätknödel 13.50
Beef broth with pancakes and fried dumplings

ALLERLEI
VARIOUS

 Gebratene Ricottagnocchi mit Baumnüsse, Weinbeeren 26.50
und Spinat auf Gorgonzolasauce
Fried ricotta gnocchi with walnuts, raisin and spinach on gorgonzola sauce

 Risotto mit Randenwürfel und frischem Meerrettich 25.50
Risotto with diced beetroot and fresh horseradish

 Maluns mit Apfelmus und Bergkäse 25.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

Pizzoccheri «Sommerau» mit Champignon, Speck, 26.50
Spinat und Parmesan auf Bratenjus
Pizzoccheri "Sommerau" with mushroom, bacon, leek and parmesan on roast jus

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄRTES
TRIED & TRUSTED

Kalbsrahmgulasch 35.50
mit Kartoffelstock und Marktgemüse
Veal cream goulash with mashed potatoes and vegetables

Kalbsleber an Echalottenjus 37.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal`s liver on shallot jus, croquettes and vegetables

Schmorbraten Burgunder Art vom Rind 36.50
dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse
Braised beef Burgundy style served with white wine risotto and vegetables

FISCH
FISH

Black Tiger Crevetten 37.50
auf Randenrisotto mit frischem Meerrettich
Black tiger shrimp with risotto with diced beetroot and fresh horseradish

Lachstranche auf Safransauce 38.50
mit Zucchini und Peperonistreifen dazu Stampfkartoffeln
Salmon tranche on saffron sauce with with zucchini and pepper strips served with mashed potatoes

GEFLÜGEL
POULTRY

Pouletbruststreifen mit roter Currysauce 28.00
dazu Mandelreis und Marktgemüse
Chicken breast stripes with red curry sauce served with almond rice and vegetables

Pouletbrust auf Marktgemüse 29.50
an Pommery-Senfsauce dazu Röstikroketten
Chicken breast on vegetables on pommery-mustard sauce with croquettes

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

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

SCHWEIN
PORK

Paniertes Schnitzel 26.00
mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak mit Stroganoffsauce 31.50
dazu Weissweinrisotto und Marktgemüse
Pork steak with stroganoff sauce, white wine risotto and vegetables

KALB
VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 42.00
mit Kartoffelstock und Marktgemüse
Veal stripes on cognac cream sauce with mashed potatoes and vegetables

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 46.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Breaded veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetables

RIND
BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 34.50
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables

Rindshuftstreifen auf Pizzoccheri «Sommerau» mit Champignon, 34.50
Speck, Spinat und Parmesan auf Bratenjus
Rump steak stripes on pizzoccheri "Sommerau" with mushroom, bacon,
leek and parmesan on roast jus

Rindsentrecôte-Roulade gefüllt mit Rohschinken, 45.00
Zwiebel und Speck an Jus dazu Safranrisotto und Marktgemüse
Beef entrecôte roulade stuffed with raw ham,
onion and bacon with jus served with saffron risotto and vegetables

Rindsfilet Black Angus mit Echalottenjus 49.00
dazu Röstikroketten und Marktgemüse
Beef filet Black Angus with shallot jus, croquettes and vegetables

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 32.50
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 32.50
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 33.00
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) 34.00
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, Kartoffelstock, Stampkartoffel, Mandelreis, Röstikroketten,
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.