



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 Weissweinrisotto und Marktgemüse Chicken breast strips "Stroganoff" served with white wine risotto and vegetables	27.00
Maispouardenbrust mit Bündler 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
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on cognac cream sauce with croquettes and vegetables 39.50

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

RIND

BEEF

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

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

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

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

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.

DESSERT

Coupe Vermicelles Coupe vermicelles	CHF	12.50
Zimt-Sabayone mit Schokoladensorbet und eingelegten Kumquats Cinnamon sabayon with chocolate sorbet and pickled kumquats	CHF	15.50
Rötelimousse mit Sauerkirschen Cherry liqueur mousse with sour cherries	CHF	14.50
Pralinenparfait mit Portweifeigen Praline parfait with port wine figs	CHF	14.50
Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet und Früchtegarnitur Chocolate cake with passion fruit sorbet and fruits	CHF	14.50