



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 Eierschwämmchen Nuts lettuce with chanterelles mit Speck with bacon | 16.50 | 22.00 |
|  | Nüsslisalat mit Kürbis-Chilichutney an Mango-Limettenvinaigrette Nut lettuce, pumpkin chili chutney, with mango-lime vinaigrette mit Black Tiger Crevetten with black tiger shrimps | 16.50 19.50 | 22.00 29.00 |
| | *Rauchlachsscheiben mit Dill-Sauerrahmdip und Kartoffelchips Smoked salmon, dill-sour cream dip with potato chips | 19.50 | 29.00 |
| | Tatar vom Thunfisch an Salat von grünen Bohnen mit getrockneten Tomatenstreifen, geröstetem Sesam und Koriander an Wasabi-Sojavinaigrette Tuna tatar with salad from green beans, dried tomatoes, sesame and coriander with wasabi-soy vinaigrette | 20.50 | 32.50 |
| | Parmaschinken mit Parmesanspäne an feinem Olivenöl mit lauwarmen Eierschwämmchen Parma ham with parmesan shaving, olive oil and chanterelles | 20.50 | 32.50 |
| | *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, Mango-Limettenvinaigrette,
Wasabi-Sojavinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, mango-lime vinaigrette, wasabi-soy vinaigrette

*Nachmittags erhältlich


SUPPEN SOUPS

 * Kürbis-Ingwersuppe mit eingelegten Kürbiswürfel 11.50
Pumpkin ginger soup with pickled pumpkin

Fruchtige Curry-Limettensuppe mit Tigercrevettenravioli 14.00
Fruity curry lime soup with shrimps ravioli

ALLERLEI VARIOUS

 Bizochels mit Gemüse 23.00
Bizochels with vegetable

 Risotto mit Salbei und Cherrytomaten 23.50
Risotto with sage and cherry tomatoes
mit Rohschinkenstreifen 28.00
with Grison ham stripes

 Gnocchi „Sommerau“ an Rieslingsauce 26.00
mit frischen Steinpilzen und italienischer Petersilie
Gnocchi „Sommerau“ with Riesling sauce, fresh porcini mushrooms and parsley

 Maluns mit Apfelmus 23.50
Maluns with apple puree

*Nachmittags erhältlich

FISCH

FISH

Black Tiger Crevetten 35.50
mit Orecchiette an Kürbis-Ingwersauce und Cipolotti
Black tiger shrimps with orecchiette, pumpkin ginger sauce and cipolotti

Dorschfilet auf Spinat (schwedische Spezialität) 37.00
dazu Dill-Rahmkartoffeln
Cod filet with spinach and dill-cream potatoes

GEFLÜGEL

POULTRY

Saltimbocca von der Pouletbrust mit Jus 27.50
dazu Gemüse mit Röstikroketten
Saltimbocca from chicken breast with jus, vegetable with croquettes

* Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar Salad "Sommerau"
mit gebratener Pouletbrust 23.50
with roasted chicken breast

SCHWEIN

PORK

* Paniertes Schnitzel 23.50

mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetable

Schweinsschnitzel an Calvadosrahmsauce 28.50
mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Pork escalope with calvados cream sauce, mashed potatoes and vegetable

* Nachmittags erhältlich

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce 39.00
dazu Bizochels und Marktgemüse
Veal stripes on porcini mushroom sauce with bizochels and vegetable

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 44.00
dazu Pommes frites und Gemüse
Veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetable

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 29.50
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetable

Rindshuftstreifen 33.00
mit Orecchiette an Currysauce und Cipolotti
Rump steak stripes with orecchiette, curry sauce and cipolotti

Rindsfilet an Jus 47.00
dazu Trüffel-Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Beef filet with jus and truffle mashed potatoes and vegetable

LAMM

LAMB

Lammentrecôte mit Lammjus 34.50
dazu Salbei-Gnocchi mit Marktgemüse
Lamb entrecôte with jus, sage gnocchi and vegetable

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 27.50
gefüllt mit Putenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 28.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 28.50
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“ 36.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 37.50
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risottokreationen, Orecchiette, Stampfkartoffeln, Röstikroketten,
Gnocchi
French fries, variets of risotto, orecchiette, mashed potatoes, croquettes, gnocchi

WILDSPEZIALITÄTEN

VENISON SPECIALITIES



Vegetarischer Gemüse-Wildteller 27.50
Vegetarian vegetable game plate

Wildhackbraten mit Jus 33.00
Venison meatloaf with jus

Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen 38.00
Venison stripes with chanterelles

Hirschpfeffer „Sommerau“ 36.00
Venison stew "Sommerau"

Hirschentrecôte an Holunderjus 39.00
Venison entrecôte with elder juice

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce 42.00
Venison escalope with cranberries cream sauce

Min. 2 Personen – 30 Minuten Zubereitungszeit

Min. 2 persons – 30 minutes preparation time

Rehrücken am Stück gebraten pro Person 55.00
Saddle of venison roasted in one piece per person

BEILAGEN

SIDE DISHES

Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweinbirne, Preiselbeeren und Bizochels
Red cabbage, brussels sprout with bacon, glazed chestnut, red wine pear, cranberries and 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, Russland, Norwegen
Vietnam, Russia, Norway

WILD
VENISON

Schweiz, Österreich, Neuseeland
Switzerland, Austria, New Zealand



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.