



BANKETTKARTE SOMMERAU

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 20 Personen – stellen Sie bitte nur [ein Menu](#) zusammen)

| Auswahl an kalten Vorspeisen | CHF |
|--|-------|
| • Grüner Blattsalat | 10.50 |
| • Gemischter Salat mit gerösteten Kernen | 12.50 |
| • Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette | 17.50 |
| • Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella | 18.50 |
| • Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella | 23.50 |
| • Black Tiger Crevetten auf Friséesalat mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette | 21.50 |
| • Tatar vom Thunfisch an Salat von Kumquat, Chiccorino rosso und Orangen-Wasabivinaigrette | 23.50 |
| • Avocado-Tomatensalat mit frischen Kräutern | 16.50 |
| • Geräucherter Lachs an Avocado-Tomatensalat | 23.50 |

Auswahl an warmen Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| • Fleischörtchen «Sommerau» mit Schalotten-Confit und Salatgarnitur | 20.50 |
| • Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce | 23.50 |
| • Black Tiger Crevetten auf Wasabirisotto | 26.50 |
| • Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti | 17.50 |
| • Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce | 18.50 |

Auswahl an Suppen

| | |
|--------------------------------------|-------|
| • Bouillon mit Flädli und Brätkügeli | 12.50 |
| • Tomatensuppe mit Basilikum | 13.50 |
| • Rieslingcremesuppe mit Croutôns | 13.50 |
| • Curryschaumsuppe | 13.50 |
| • Curryschaumsuppe mit Crevette | 15.50 |

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

| | |
|--|-------|
| • Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti | 25.50 |
| • Weissweinsrisotto mit Chili und Limettenöl | 25.50 |
| • Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis | 26.50 |
| • Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce | 26.50 |

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten
mit Stampfkartoffeln
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 44.00
- Zanderfilet an Zitronen-Petersilienbutter
mit Cipolottirisotto
und Saisongemüse 38.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto
und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus
mit Weissweinrisotto
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 31.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 33.50
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 35.50
- Cordon Bleu «Gruyère»
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 31.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 33.50

- Schweinesteak mit Café de Paris
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.00

- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 34.00

- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 38.50

- Cordon Bleu «Klassik»
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

- Cordon Bleu «Chur don Bleu»
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.00

- Cordon Bleu «Calanda Bleu»
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

Altbewährtes

- Hackbraten «Sommerau» (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 36.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Rindsschmorbraten mit Polenta und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsfiletmedaillon an Portweinjus mit Safranrisotto und Saisongemüse 49.00
- Kalbssteak an Kräuterbutter mit Tagliatelle und Saisongemüse 48.00
- Cordon Bleu «Bündner» gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00
- Cordon Bleu «Original» gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse 47.00
- Roastbeef englische Art an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 47.00
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse 48.00
- Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse 48.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Echalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

| | |
|---|-------|
| · Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur | 13.50 |
| · Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce | 13.50 |
| · Schokoladentorte mit Vanilleglacé | 15.50 |
| · Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur | 14.50 |
| · Tiramisu mit Waldfruchtkompott | 15.50 |
| · Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé | 16.50 |
| · Käsebuffet (ab 40 Personen) | 18.50 |
| · Dessertbuffet (ab 40 Personen) | 22.50 |

Minidesserts

| | |
|--|------|
| · Vanilleglacé mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm | 8.50 |
| · Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm | 8.50 |
| · Mini Schokoladenkuchen mit Rahm | 8.50 |
| · Saisonales Sorbet mit Früchten | 8.50 |
| · Saisonale Minidesserts (Fragen Sie unsere Mitarbeiter) | 8.50 |

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (nur Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERT IST NICHT ERWÜNSCHT.