



BANKETTKARTE SOMMERAU FRÜHLING

Herzlich willkommen im Restaurant Sommerau – schön, dass Sie da sind.

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 15 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

Auswahl an kalten Vorspeisen	CHF
• Grüner Blattsalat	11.00
• Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	13.50
• 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 Salatbouquet mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	23.50
• Salat von Babylattich, Erdbeeren, Ananas und Avocado an Rhabarber-Ingwervinaigrette	18.50
• mit Black Tiger Crevetten	23.50
• Büffelmozzarella auf Spinat mit Melonen und Blaubeeren an Pfirsichvinaigrette	19.50
• mit Parmaschinken	24.50
• Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Senf-Eivinaigrette	18.50
• mit Rauchlachs	24.50
Auswahl an warmen Vorspeisen	
• Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce	25.50
• Black Tiger Crevetten auf Weissweinisotto	26.50
• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	17.50

Auswahl an Suppen

- Bouillon mit Flädli und Gemüsestreifen 12.50
- Tomatensuppe mit Basilikum 14.50
- Rieslingcremesuppe mit Croutôns 14.50
- Curryschaumsuppe 14.50
- Curryschaumsuppe mit Crevette 16.50
- Weisse Spargelcremesuppe 15.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

- Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti 26.50
- Weissweinrisotto mit Chili und Limettenöl 25.50
- Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis 26.50
- Tagliatelle mit grünem Spargel, Cherrytomaten und Parmesan 28.50
- Weisswein Risotto mit Spargeln und Morcheln 31.00

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten
mit Bratkartoffeln
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 45.00
- Wolfsbarsch an Limettensauce
mit Cipolottirisotto
und Saisongemüse 39.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto
und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus
mit Weissweinisotto
und Saisongemüse 35.00
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 35.00
- Maispouardenbrust auf Senfjus
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 36.00
- Cordon Bleu "Gruyère"
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 34.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 36.00

- Schweinesteak mit Kräuterjus / Kräuterrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

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

- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 39.00

- Cordon Bleu "Klassik"
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

- Cordon Bleu "Chur don Bleu"
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.00

- Cordon Bleu "Calanda Bleu"
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.50

Altbewährtes

- Hacktätschli "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
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Röstikroketten und Saisongemüse 44.00
- Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Röstikroketten und grünem Spargelgemüse und Saisongemüse 52.00
- Kalbssteak an Kräuterbutterjus mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu "Bündner" gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 44.00
- Cordon Bleu "Orginal" gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinisotto und Saisongemüse 48.50
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse 47.00
- Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse 47.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 52.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Echalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

· Coupe Romanoff mit Erdbeeren und Rahm	14.50
· Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	14.50
· Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	14.50
· Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und saisonalen Früchten	16.50
· Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	15.50
· Tiramisu mit Früchtegarnitur	15.50
· Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé	16.50

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
· Mini Romanoff mit Erdbeeren und Rahm	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.