



BANKETTKARTE SOMMERAU WINTER

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
· Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	18.50
· Salat vom Kohlrabi mit Karotten, Apfel, Ananas und Cashewkernen an Sesam Dressing <b>mit Crevetten</b>	23.50
· Burrata auf Randencreme mit Orangen, Trauben und Baumnüssen <b>mit Parmaschinken</b>	23.50
Auswahl an warmen Vorspeisen	
· Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce	25.50
· Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto	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

### 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
- Ricottagnocchi mit Wirz und Baumnüssen an Bergkäsesauce 27.00
- Risotto mit süss-sauren Kürbiswürfeln, Orangen und Rucola Pesto 26.50

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 33.50

## 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 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

- 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 45.00
- Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 45.00
- Kalbssteak an Kräuterbutterjus mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Kalbssteak an Orangenjus mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu "Bündner" gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00
- Cordon Bleu "Orginal" gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

## Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus  
mit Weissweinisotto  
und Saisongemüse 47.00
  
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce  
mit Basmatireis  
und Saisongemüse 47.00
  
- Rindsfiletgulasch Stroganoff  
mit Tagliatelle  
und Saisongemüse 47.00
  
- Rindsfilet Black Angus mit Trüffeljus  
dazu Stampfkartoffeln  
und Saisongemüse 52.00
  
- 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 Vermicelles	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	15.50
· 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 Vermicelles	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.**