HOTEL
RESTAURANT
sommerau



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	14.50
· Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette	17.50
· Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	18.50
· Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	24.50
· Black Tiger Crevetten auf Salatbouquet mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	24.50
· Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	18.50
· Salat vom Kohlrabi mit Karotten, Apfel, Ananas und Cashewkernen an Sesam Dressing	18.50
mit Crevetten	23.50
· Burrata auf Randencreme mit Orangen, Trauben und Baumnüssen	19.50
mit Parmaschinken	24.50

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 Croûtons	15.50
· Curryschaumsuppe	15.50
· Curryschaumsuppe mit Crevette	16.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

· Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	26.50
· Weissweinrisotto mit Chili und Limettenöl	26.00
· Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis	27.00
· Ricottagnocchi mit Wirz und Baumnüssen an Bergkäsesauce	27.50
· 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 Weissweinrisotto und Saisongemüse	35.00
·	Pouletbruststreifen mit roter Currysauce mit Mandelreis und Saisongemüse	36.00
·	Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	36.50
·	Maispoulardenbrust 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	36.00
·	Piccata vom Schwein an Marsalajus mit Safranrisotto und Saisongemüse	37.00
·	Schweinesteak mit Kräuterjus / Kräuterrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse	36.50
·	Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	35.00
·	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 und Schwein) 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	36.50

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	52.00
·	Kalbssteak an Orangenjus mit Weissweinrisotto und Saisongemüse	52.00
·	Cordon Bleu ”Bündner” gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse	44.00
·	Cordon Bleu ”Orignal” gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse	42.00

Rind

·	Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinrisotto und Saisongemüse	48.50
·	Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse	48.50
·	Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse	48.50
·	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	52.00
·	Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Schalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse	52.00

HOTEL
RESTAURANT
sommerau

Auswahl an Desserts

·	Coupe Nesselrode	16.50
·	Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	16.00
·	Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	14.50
·	Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und saisonalen Früchten	16.50
·	Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	15.50
·	Tiramisu mit Früchtegarnitur	16.50
·	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.