



VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

VORSPEISE APPETIZER

HAUPTGANG MAIN COURSE



Grüner Salat
Green salad

11.00

16.00



Gemischter Salat
Mixed salad

13.50

19.50



Salat von Babylattich, mit Avocado, Radieschen,
Blaubeeren und Orangen an Erdbeer-Limettendressing
Baby lettuce salad with avocado, radishes,
blueberries, and oranges with strawberry-lime dressing
mit Black Tiger Crevetten
with black tiger prawn

18.50

24.50

23.50

36.00



Büffelmozzarella auf grünem Spargelsalat
mit Erdbeeren und Cherrytomaten an feinem Olivenöl und Balsamico
Buffalo mozzarella on green asparagus salad
with strawberries and cherry tomatoes with fine olive oil and balsamic vinegar
mit Parmaschinken
with parma ham

19.50

25.50

24.50

37.00



Lauwarmer weisser Spargel mit Nüsslisalat an Honig-Senfdressing
Lukewarm white asparagus with lamb's lettuce in honey mustard dressing
mit Rauchlachs
with smoked salmon

18.50

29.00

24.50

37.00

Thunfischtatar mit Gurkensalat und Rhabarber Chutney
Tuna tartare with cucumber salad and rhubarb chutney

24.50

37.00

Roastbeefscheiben auf Rucola mit Parmesanspänen,
Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkernen
Roast beef slices on arugula with Parmesan shavings,
wild garlic pesto, and roasted pine nuts

23.00

36.00

Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter
Beef tatar „classic“ with toast bread and butter

24.50

36.00

Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter
Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter

28.50

39.00

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Erdbeer-Limettendressing, Honig-Senfdressing
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Strawberry-lime dressing, Honey mustard dressing

SUPPEN

SOUPS



Weisse Spargelcremesuppe
White asparagus cream soup

15.50

Pommery-Senfschaumsuppe
mit Black Tiger Crevette
Pommery mustard foam soup with black tiger prawn

16.50

ALLERLEI

VARIOUS



Spargel-Capuns
asparagus capons

29.00



Ricotta Gnocchi an Senfrahmsauce mit grünem Spargel,
getrockneten Cherrytomaten und Parmesan
Ricotta gnocchi in mustard cream sauce with green asparagus,
dried cherry tomatoes, and Parmesan cheese

27.50



Bärlauchrisotto mit Mascarpone,
Spinat und Pinienkernen
Wild garlic risotto with mascarpone,
spinach and pine nuts

26.00



Tagliatelle an Safransauce mit Cipollotti,
schwarzen Oliven und Röstpaprika
Tagliatelle with saffron sauce, cipollotti,
black olives, and roasted bell peppers

27.00

VEGAN AUF ANFRAGE.

VEGAN ON REQUEST.

WEISSE SPARGEL
WHITE ASPARAGUS

VORSPEISE
APPETIZER

HAUPTGANG
MAIN COURSE



Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln
White asparagus with Hollandaise sauce and fried potatoes

29.00

36.00

mit Rohschinken
with raw ham

8.50

mit Rauchlachs
with smoked salmon

9.50

mit Roastbeef
with roast beef

9.50

SPARGEL KLASSIKER

Spargel „Sommerau“
gratiniert mit Rohschinken und Sauce Hollandaise
Asparagus „Sommerau“ gratinated with raw ham and Hollandaise sauce

37.00

Kalbsschnitzel Wiener Art
mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
Veal escalope Viennese style with white asparagus, Hollandaise sauce and fried potatoes

49.50

Gebratene Lachstranche mit weissem Spargel an Bärlauch-Hollandaise Sauce
und Bratkartoffeln
Roasted salmon tranche with white asparagus with wild garlic Hollandaise sauce and fried potatoes

46.00

FISCH

FISH

Thunfischsteak rosa gebraten 45.00
auf Bärlauchrisotto mit Spinat
Tuna steak pink roasted on wild garlic risotto with spinach

Black Tiger Crevetten auf Safrantagliatelle 38.50
mit schwarzen Oliven, Röstpaprika und Cipolotti
Black tiger prawn on saffron tagliatelle
with black olives, roasted peppers and cipollotti onions

GEFLÜGEL

POULTRY

Caesar Salad "Sommerau" 19.50
Caesar Salad "Sommerau"
mit gebratener Pouletbrust 26.00
with roasted chicken breast

Pouletbrust an Morchelrahmsauce, 36.00
Tagliatelle und Marktgemüse
Chicken breast with morel cream sauce,
tagliatelle and market vegetables

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel 27.00
mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak mit Orangen-Hollandaise Sauce, 36.00
Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Pork steak with orange hollandaise sauce,
mashed potatoes and market vegetables

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzelttes an Morchelrahmsauce 44.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on morel cream sauce with croquettes and vegetables

Kalbshacktätschli an Cognac-Rahmsauce 36.00
mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Veal patties with cognac cream sauce
with mashed potatoes and market vegetables

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 36.50
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables

Rindsentrecôtescheiben auf Rhabarber Chutney 48.50
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Beef entrecôte slices on rhubarb chutney
with white wine risotto and market vegetables

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise 49.50
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
Black Angus beef fillet with Béarnaise sauce
served with fried potatoes and vegetables

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 35.00
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 35.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 36.00
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck,
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, Gruyère cheese, bacon, onion, herbs, vegetable and mustard

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 36.50
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“ 42.00
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère
„Original“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 44.00
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto, Stampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle
French fries, varieties of risotto, mashed potatoes, fried potatoes, croquettes, tagliatelle

FLEISCHHERKUNFT
ORIGIN OF MEAT

Schwein

Pork

Schweiz

Switzerland

Rind

Beef

Schweiz, Deutschland, Uruguay, Argentinien
(Black Angus)

Switzerland, Germany, Uruguay, Argentina
(Black Angus)

Poulet

Poultry

Schweiz

Switzerland

Kalb

Veal

Schweiz

Switzerland

Fisch

Fish

Vietnam, Norwegen

Vietnam, Norway



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 personnel!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices are in CHF and included sales tax.

Dessert

Crêpes mit Rhabarberkompott und Schokoladenglace Crêpes with rhubarb compote and chocolate ice cream	16.50
Sabayone mit Vanilleglace und frischen Erdbeeren Sabayon with vanilla ice cream and fresh strawberries	16.50
Holunderblütenparfait mit karamellisierten Pistazien, Beeren und Rahm Elderflower parfait with caramelized pistachios, berries, and cream	15.00
Erdbeersorbet mit Prosecco Strawberry sorbet with Prosecco	14.00
Coupe Romanoff Coupe Romanoff	14.50
Kleiner Coupe Romanoff Small coupe Romanoff	10.50
Erdbeeren mit Rahm Strawberries with cream	10.50