

HOTEL  
RESTAURANT  
**sommerau**



## 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 Paprika, Wassermelone, Gurken, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln auf Fetacreme Salad of peppers, watermelon, cucumber, black olives and red onions on feta cream	18.50	24.50
 Büffelmozzarella auf Rucola mit Aprikosen und Cherrytomaten an Aprikosen-Chilidressing Buffalo mozzarella on rocket with apricots and cherry tomatoes with apricot-chilli dressing	19.50	25.50
 mit Parmaschinken with parma ham	24.50	34.50
 Baby-Lattich mit Zucchettistreifen, Grapefruitfilet, Avocado und gerösteten Pinienkernen an Zitronen-Basilikumdressing Baby lettuce with strips of courgette, grapefruit fillet, avocado and toasted pine nuts with a lemon-basil dressing	18.50	24.50
 mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn	23.50	36.00
Rauchlachstatar mit Creme Fraiche, Dill und Zitrone mit Toast und Butter Smoked salmon tatar with crème fraiche, dill and lemon served with toast and butter	24.50	37.00
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ served with toast bread and butter	24.50	36.00
Rindstatar „Chef“ mit Black Tiger Crevette mit Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with black tiger prawn, served with toast bread and butter	28.50	39.00

## SALATSAUCEN

### DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Aprikosen-Chilidressing, Zitronen-Basilikumdressing  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Apricot-chilli dressing, Lemon-basil dressing

## KALTE GERICHTE

### COLD DISHES

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 26.00

with roasted chicken breast

Wurst-Käse Salat "Sommerau Art" 24.50

Sausage-cheese salad "Sommerau style"

## SUPPEN

### SOUPS



Kalte Tomatensuppe mit Creme Fraiche 15.50

und Knoblauchcroûtons

Cold tomato soup with crème fraîche





and garlic croutons

Kokos-Zitronengrassuppe mit Black Tiger Crevette 16.50

Coconut and lemongrass soup with black tiger prawn


## ALLERLEI

### VARIOUS

-  Grillgemüseteller mit Eierschwämmli, roten Zwiebeln und getrockneten Tomaten  
mit Bratkartoffeln und Schnittlauch Creme Fraiche  
Grilled vegetables with chanterelles, red onions and dried tomatoes  
with fried potatoes and chives crème fraiche 29.50
-  Weissweinrisotto mit Grapefruit, gerösteten Pistazienkernen und Chili  
White wine risotto with grapefruit, roasted pistachios and chilli 25.50
-  Zitronentagliatelle mit Zucchettistreifen und Spinat  
Lemon tagliatelle with courgette strips and spinach 26.50
-  Ricotta Gnocchi mit Eierschwämmli-Rahmsauce  
italienischer Petersilie und Parmesan  
Ricotta gnocchi with chanterelles-cream sauce,  
Italian parsley and Parmesan 28.00

## HAMBURGERS

### HAMBURGERS

-  Grillgemüse-Burger  
gefüllt mit Kräuter-Tomatensalsa und Schnittlauch Creme Fraiche  
mit Pommes frites  
Grilled vegetables burger filled with herbe-tomato salsa and chives crème fraiche  
served with French fries 31.50
- Rindshamburger „Sommerau“ 34.50  
gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln, Speck, Käse und Barbecue Sauce  
mit Pommes frites  
Beef hamburger “Sommerau” filled with caramelised onions, bacon, cheese an barbecue sauce  
served with French fries
- Rindsentrecôte Hamburger mit Kräuter-Tomatensalsa,  
Parmesanspänen und Rucola 46.00  
mit Pommes frites  
Rib-eye burger with herb-tomato salsa,  
Parmesan shavings and rocket  
served with with French fries

## FISCH / MEERESFRÜCHTE

### FISH / SEAFOOD

Black Tiger Crevetten auf Zitronentagliatelle mit Zucchettistreifen und Spinat Black Tiger prawns on lemon tagliatelle with strips of courgette and spinach	38.50
Wolfsbarsch auf Grapefruit-Chilirisotto Sea bass on grapefruit-chilli risotto	44.00

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletstreifen auf Tagliatelle mit Kokos-Zitronengrassauce, Spinat und gerösteten Erdnüssen Chicken strips on tagliatelle with coconut and lemongrass sauce, spinach and roasted peanuts	33.50
Pouletbrust auf Eierschwämmilrahmsauce mit Röstikroketten und Marktgemüse Chicken breast on a chanterelle cream sauce with rösti croquettes and seasonal vegetables	36.00

## VEGAN AUF ANFRAGE.

### VEGAN ON REQUEST.

## SCHWEIN

### PORK

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

Schweinesteak an Cafe de Paris Jus 36.00  
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse  
Pork steak with cafe de paris jus  
served with white wine risotto and vegetables

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli-sauce 44.00  
mit Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal strips with chanterelles sauce, rösti croquettes and vegetables

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 48.00  
Veal escalope with potato salad and cranberries

Kalbspaillard an Kräuterjus 47.00  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Veal paillard with herb jus,  
French fries and 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 mit Chimichurri-sauce 48.50  
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse  
Beef entrecôte slices with chimichurri sauce  
served with fried potatoes and vegetables

Rindsfilet mit Eierschwämmlijus 49.50  
mit Tagliatelle und Marktgemüse  
Beef fillet with chanterelle sauce  
served with tagliatelle and vegetables

## CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

### CORDON BLEU SPECIALITIES

#### GEFLÜGEL

##### POULTRY

„Gruyère“ 35.00  
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln  
„Gruyère“ stuffed with trout 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, Bergkäse, Speck,  
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf  
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, mountain cheese, bacon,  
onion, herbs, vegetables 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 Kreationen, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Röstikroketten  
French fries, various risotto creations, tagliatelle, fried potatoes, rösti croquettes

## FLEISCHHERKUNFT

### ORIGIN OF MEAT

#### Schwein

Pork

Schweiz

Switzerland

#### Rind

Beef

Schweiz, Uruguay, Argentinien (Black Angus)

Switzerland, Uruguay, Argentina (Black Angus)

#### Poulet

Poultry

Schweiz

Switzerland

#### Kalb

Veal

Schweiz

Switzerland

#### Fisch

Fish

Vietnam, Norwegen

Vietnam, Norway



+ kann mit leistungsfördernden Mitteln erzeugt worden sein

+ May have been produced with performance-enhancing products

## BROTHERKUNFT

### Origin of BREAD

Schweiz

Switzerland

Für Auskünfte bezüglich Allergene kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!

For information regarding allergens please contact our service personal!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices are in CHF and included sales tax.