



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

38.50

Black Tiger prawns on lemon tagliatelle
with strips of courgette and spinach

Wolfsbarsch auf Grapefruit-Chilirisotto

44.00

Sea bass on grapefruit-chilli risotto

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletstreifen auf Tagliatelle mit Kokos-Zitronengrassauce,
Spinat und gerösteten Erdnüssen

33.50

Chicken strips on tagliatelle with coconut and lemongrass sauce,
spinach and roasted peanuts

Pouletbrust auf Eierschwämmilrahmsauce

36.00

mit Röstikroketten und Marktgemüse

Chicken breast on a chanterelle cream sauce
with rösti croquettes and seasonal vegetables

VEGAN AUF ANFRAGE.

VEGAN ON REQUEST.

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with French fries and vegetables	27.00
Schweinesteak an Cafe de Paris Jus mit Weissweinrisotto und Marktgemüse Pork steak with cafe de paris jus served with white wine risotto and vegetables	36.00

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli-sauce mit Röstikroketten und Marktgemüse Veal strips with chanterelles sauce, rösti croquettes and vegetables	44.00
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren Veal escalope with potato salad and cranberries	48.00
Kalbspaillard an Kräuterjus mit Pommes frites und Marktgemüse Veal paillard with herb jus, French fries and vegetables	47.00

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Marktgemüse Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables	36.50
Rindsentrecôtescheiben mit Chimichurri-sauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse Beef entrecôte slices with chimichurri sauce served with fried potatoes and vegetables	48.50
Rindsfilet mit Eierschwämmlijus mit Tagliatelle und Marktgemüse Beef fillet with chanterelle sauce served with tagliatelle and vegetables	49.50

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.

DESSERT

«Eissplittertörtli» Rahmgefrorenes mit Haselnusskrokant, Schokolade und Meringue mit Salzkaramellsauce und Früchten garniert "Ice cream tartlet" Frozen cream with hazelnut brittle, chocolate and meringue garnished with salted caramel sauce and fruit	16.50
Schokoladenkuchen mit Aprikosenkompott und hausgemachtem Sauerrahmglace Chocolate cake with apricot compote and homemade sour cream ice cream	16.50
Himbeer-Panna Cotta mit Erdbeersauce und marinierten Erdbeeren Raspberry panna cotta with strawberry sauce and marinated strawberries	15.50
Coupe Romanoff Coupe Romanoff	14.50
Kleiner Coupe Romanoff Small coupe Romanoff	10.50
Erdbeeren mit Rahm Strawberries with cream	10.50
Wiener Eiskaffee (Vanilleglace mit kaltem Kaffee und Rahm) Viennese ice coffee (Vanilla ice cream with cold coffee and cream)	12.50
mit Baileys with Baileys	16.50