



Herzlich willkommen im Restaurant Sommerau – schön, dass Sie da sind.

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

Nüsslisalat mit Eierschwämmchen und Speck
Lamb's lettuce with chanterelles and bacon

18.50

23.50



Salat von Feigen, Birnen, Maroni, Äpfel
und Blaubeeren auf feinem Spinat
an Cassisvinaigrette
Salad from figs, pear, chestnut, apple
and blueberries on fine spinach with cassis vinaigrette
mit Black Tiger Crevetten
with black tiger shrimps

18.50

24.50

23.50

36.00



Salat von Pfirsich, Kumquat, Gorgonzola und Babylattich
mit Pinien- und Pistazienkernen
an Baumnussvinaigrette
Salad from peach, kumquat, gorgonzola cheese and baby lettuce
with pine- and pistachio kernels on walnut vinaigrette
mit Parmaschinken
with parma ham

19.50

25.00

23.50

36.00

Thunfischtartar an Ananas, Melone, Radiesli und Sprossen
an Wasabi-Sesam Vinaigrette
Tuna tartare with pineapple, melon, radishes and sprouts
with wasabi-sesame vinaigrette

24.00

36.50



Rauchlachsscheiben mit marinierten Randenwürfeln
auf Blattspinat und frischem Meerrettich
Smoked salmon slices with marinated beetroot cubes
on leaf spinach and fresh horseradish

24.50

37.00

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

24.00

35.00

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

28.00

38.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Cassis Vinaigrette, Baumnuss Vinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, cassis vinaigrette, walnut vinaigrette

SUPPEN SOUPS

Kürbis-Chilisuppe «Sommeraustyle» mit Crevette 16.50
Pumpkin-chili soup "Sommeraustyle" with roasted shrimp

Randen-Apfelschaumsuppe 14.50
Beetroot-apple foam soup

ALLERLEI VARIOUS

 Gebratene Bizochels mit Zucchini, Peperonistreifen und Cherrytomaten 27.00
an Safransauce
Roasted bizochels with zucchini, bell pepper strips and cherry tomatoes
on saffron sauce

 Tagliatelle mit Eierschwämmchen 27.50
an Riesling-Rahmsauce und Parmesanspänen
Tagliatelle with chanterelles
on white wine cream sauce and parmesan shavings

 Risotto mit Pfirsich, Pistazien, 25.50
Gorgonzola und Mascarpone
Risotto with peach, pistachio,
gorgonzola cheese and mascarpone

 Tagliatelle an Randensauce mit Spinat, 26.50
Haselnüssen und Meerrettich
Tagliatelle in beetroot sauce with spinach,
hazelnuts and horseradish

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

FISCH

FISH

Black Tiger Crevetten mit Tagliatelle an Randensauce mit Spinat, Haselnüssen und Meerrettich Black Tiger shrimps with tagliatelle in beetroot sauce with spinach, hazelnuts and horseradish	38.50
Wolfsbarsch mit gebratenen Zucchini Peperonistreifen und Cherrytomaten dazu Weissweinsrisotto Sea bass filet on fried courgettes pepper strips, cherry tomatoes and white wine risotto	39.50

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust im Rohschinken-Salbeimantel dazu Safranrisotto und Marktgemüse Chicken breast wrapped in raw ham and sage with saffron risotto and vegetables	33.50
Caesar Salad "Sommerau"	19.50
Caesar Salad "Sommerau" mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	26.00

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with french fries and vegetables	27.00
Schweinesteak an Jus mit Jägersgarnitur dazu Tagliatelle und Marktgemüse Pork steak on jus with tagliatelle and vegetables	35.00

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilz-Cognacrahmsauce 44.00
dazu Röstikroketten und Marktgemüse

Veal stripes on mushroom-cognac cream sauce with croquettes and vegetables

Kalbsleber an Echalottenjus 38.50
dazu Salbeirisotto und Marktgemüse

Veal liver on echalotte jus
with sage risotto and vegetables

Kalbsschnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren 48.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse

Breaded veal escalope "Viennese style" with cranberries,
french fries and vegetables

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 34.50
mit Pommes frites und Marktgemüse

Rump steak with whisky-pepper cream sauce
french fries and vegetables

Rindshuftstreifen auf Tagliatelle 36.50
mit Eierschwämmchen & Parmesanspänen

Stripes of rump steak on tagliatelle
with chanterelles and parmesan shavings

Rindsfilet an Rotweinjus 49.50
dazu gebratene Bizochels und Marktgemüse

Beef filet on red wine jus
with fried bizochels and vegetables

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 33.50
gefüllt mit Trutenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 33.50
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 34.00
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.) 34.50
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse
paniert im Calanda-Braumalz
„Calanda bleu“ (We recommend a Calanda Edelbräu beer to go with it.)
stuffed with bacon and grison mountain cheese, breaded in Calanda-brewing malt

KALB

VEAL

„Original“ 42.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 42.00
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto, Stampfkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels
French fries, various of risottos, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, bizochels

WILDSPEZIALITÄTEN VENISON SPECIALITIES



Wild-Gemüseteller
Wild vegetable plate

29.50

Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmchenrahmensauce
Venison stripes with chanterelles cream sauce

44.00

Hirschpfeffer „Sommerau“
Venison stew "Sommerau"

39.00

Hirschentrecôte an Portweinjus
Venison entrecôte with port wine jus

46.00

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce
Venison escalope with cranberries cream sauce

47.00

Min. 2 Personen - 30 Minuten Zubereitungszeit

Min. 2 people - 30 minutes preparation time

Rehrücken am Stück gebraten
Saddle of venison roasted in one piece

pro Person
per person

62.00

BEILAGEN

SIDE DISHES

Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Maroni, Rotweinbirne, Preiselbeeren und Bizochels
Red cabbage, brussels sprout with bacon, glazed chestnut, red wine pear, cranberries and bizochels

FLEISCHHERKUNFT

ORIGIN OF MEAT

Schwein

Pork

Schweiz

Switzerland

Rind

Beef

Schweiz, Deutschland, Uruguay (Black Angus)

Switzerland, Germany, Uruguay (Black Angus)

Poulet

Poultry

Schweiz

Switzerland

Kalb

Veal

Schweiz

Switzerland

Fisch

Fish

Vietnam, Norwegen, Türkei

Vietnam, Norway, Turkey

Wild

Venison

Schweiz, Österreich, Neuseeland

Switzerland, Austria, New Zealand



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 personal!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Prices are in CHF and included sales tax.