



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

14.50

19.50

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

18.50

23.50



Baby-Lattichsalat mit Kürbiswürfel, Trauben, Kumquats
an Kürbis-Orangendressing

18.50

24.50

Baby lettuce salad with diced pumpkin, grapes and kumquats
with pumpkin-orange dressing

mit Black Tiger Crevetten

24.50

37.00

with black tiger shrimps



Randensalat mit Feigen, Safranbirne und Baumnüssen
auf Spinat mit Ziegenfrischkäse an Johannisbeer Dressing

19.50

25.00

Beetroot salad with figs, saffron pear and walnuts
on a bed of spinach with fresh goat's cheese and redcurrant dressing

mit Parmaschinken

24.50

36.00

with parma ham

Rauchlachsscheiben mit Kräutercrêpes
und Meerrettich-Creme fraîche

24.50

37.00

Slices of smoked salmon with herb crêpes
and horseradish crème fraîche

Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter

24.50

36.00

Beef tatar „classic“ with toast bread and butter

Rindstatar „Chef“ mit Black Tiger Crevetten, Toastbrot und Butter

28.50

39.00

Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Kürbis-Orangendressing, Johannisbeer Dressing

French, aceto balsamico, caesar dressing, pumpkin-orange dressing, redcurrant dressing

SUPPEN SOUPS



Sellerie-Quittencremesuppe
Celery and quince cream soup

14.50

Kürbis-Orangencremesuppe mit Crevette
Pumpkin-orange-cream soup with roasted shrimp

16.50

ALLERLEI VARIOUS



Tagliatelle mit Kürbiswürfel,
Spinat und Ziegenfrischkäse
Tagliatelle with diced pumpkin,
spinach and fresh goat's cheese

26.50



Hausgemachte Ricottagnocchi mit Rahmlauch, Cranberries und Baumnüssen
Homemade ricotta gnocchi with creamed leeks, cranberries and walnuts

27.00



Hausgemachte Gemüsebizochels mit Spinat
Homemade vegetable bizochels with spinach

27.00



Eierschwämmelrisotto mit Petersilienöl
Chanterelle risotto with parsley oil

27.50

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

FISCH VORSPEISE

FISH

Black Tiger Crevetten auf Kürbis-Orangenrisotto mit Petersilienöl Black Tiger shrimps on pumpkin-orange risotto with parsley oil	38.50
Wolfsbarsch auf Rahmlauch mit Stampfkartoffeln Sea bass filet on creamed leeks with mashed potatoes	39.50

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust auf Erdnusssauce mit Reis und Marktgemüse Chicken breast wrapped with peanut sauce with rice and vegetables	35.00
Caesar Salad "Sommerau"	19.50
Caesar Salad "Sommerau" mit gebratener Pouletbrust with roasted chicken breast	27.00

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded escalope with french fries and vegetables	27.00
Schweinesteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse Pork steak with porcini mushroom cream sauce, tagliatelle and vegetables	36.00

KALB

VEAL

Kalbsleber an Kräuterjus 38.50

dazu Röstikroketten und Marktgemüse

Veal liver on herb jus

with rösti croquettes and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmmlirahmsauce 45.00

dazu Tagliatelle und Marktgemüse

Veal stripes on chanterelle cream sauce with tagliatelle and vegetables

Kalbsschnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren 49.00

dazu Pommes frites und Marktgemüse

Breaded veal escalope "Viennese style" with cranberries,

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

Rindshuftstreifen auf Tagliatelle 36.50

mit Erdnusssauce und Gemüsestreifen

Stripes of rump steak on tagliatelle

with peanut sauce and strips of vegetables

Rindsfilet an Rotweinjus 49.50

dazu Kartoffel-Lauchstampf und Marktgemüse

Beef filet on red wine jus

with mashed potatoes with leeks 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“ (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 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, Röstikroketten, Tagliatelle, Bizochels
French fries, various of risottos, mashed potatoes, croquettes, tagliatelle, bizochels

WILDSPEZIALITÄTEN

VENISON SPECIALITIES



Wild-Gemüseteller
Wild vegetable plate

29.50

Hirschpfeffer „Sommerau“
Venison stew “Sommerau”

39.00

Hirschentrecôte an Quittenjus
Venison entrecôte on quince juice

47.00

Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmchenrahmsauce
Venison stripes (roe deer) with chanterelles cream sauce

44.00

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce
Venison escalope (roe deer) with cranberries cream sauce

48.00

Min. 2 Personen – 30 Minuten Zubereitungszeit

Min. 2 people – 30 minutes preparation time

Rehrücken am Stück gebraten

Saddle of venison (roe deer) roasted in one piece

pro Person
per person

65.00

BEILAGEN

SIDE DISHES

Dazu servieren wir:

We serve with it:

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)
Argentinien

Switzerland, Germany, Uruguay (Black Angus)
Argentina

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.