



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 Speck, Ei und Croutons
Nut lettuce with bacon, egg and croutons

18.50

23.50



Salat vom Kohlrabi mit Karotten, Apfel, Ananas
und Cashewkernen an Sesam Dressing
Salad of cabbage turnip with carrots, apple, pineapple
and cashew nuts with sesame dressing
mit Crevetten
with shrimps

18.50

24.50

23.50

36.00



Linsensalat mit eingelegtem Rotkabis, Kürbiswürfeln
und Granatapfel an weisser Balsamico Vinaigrette
Lentil salad with pickled red cabbage, diced pumpkin
and pomegranate with white balsamic vinaigrette

19.50

25.00

Burrata auf Randencreme mit Orangen,
Trauben und Baumnüssen
Burrata on beetroot cream with oranges,
grapes and walnuts
mit Parmaschinken
with raw ham

19.50

25.00

23.50

36.00

Rauchlachsscheiben mit Salat von Rucola, Parmesan, Pistazien
an Orangen-Ingwer Dressing, serviert mit Toastbrot und Butter
Smoked salmon slices with rocket salad, Parmesan cheese, pistachios
and orange-ginger dressing, served with toast and butter

24.50

37.00

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

24.00

35.00

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

28.00

38.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Sesam Dressing, und Orangen-Ingwer Dressing
French, Aceto balsamico, Caesar dressing, Sesam dressing and Orange-ginger dressing

SUPPEN SOUPS

Zitronengras-Ingwersuppe mit Crevette 16.50
Lemongrass and ginger soup with shrimp

Peperonicremesuppe mit gebratenen Rohschinkenstreifen 15.50
Pepper cream soup with fried strips of raw ham

ALLERLEI VARIOUS

 Ricottagnocchi mit Wirz und Baumnüssen, Cranberrys an Bergkäsesauce 27.00
Ricotta gnocchi with savoy cabbage and walnuts, cranberrys in a mountain cheese sauce

 Risotto mit süß-sauren Kürbiswürfeln, Orangen und Rucola Pesto 25.50
Risotto with sweet and sour pumpkin cubes, oranges and rocket pesto

 Maluns mit Apfelmus und Bergkäse 25.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

 Tagliatelle an Zitronengrassauce, Ananas, roten Peperonistreifen und Spinat 26.50
Tagliatelle with lemongrass sauce, pineapple, red pepper strips and spinach

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄRTES
TRIED & TRUSTED

Rindsschmorbraten mit Weissweinrisotto
und Marktgemüse 36.50
Braised beef with white wine risotto
and market vegetables

Kalbsleber an Echalottenjus 38.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal's liver on shallot jus,
rösti croquettes and vegetables

Hacktätschli an Rahmsauce 36.00
mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Minced meat patties in cream sauce
with mashed potatoes and market vegetables

FISCH
FISH

Black Tiger Crevetten auf Tagliatelle mit Zitronengrassauce, 38.50
Ananas, roten Peperonistreifen und Spinat
Black tiger shrimps on tagliatelle with lemongrass sauce,
pineapple, red pepper strips and spinach

Wolfsbarsch auf Risotto mit süss-sauren Kürbiswürfeln, 39.50
Orangen und Rucola Pesto
Sea bass on risotto with sweet and sour pumpkin cubes,
oranges and rocket pesto

GEFLÜGEL
POULTRY

Maispouardenbrust auf Jus 36.00
mit Orangerisotto und Marktgemüse
Corn-fed chicken breast on jus
with orange risotto and market vegetables

Pouletstreifen auf Tagliatelle mit Wirz, Baumnüssen 33.50
und Cranberrys an Bergkäsesauce
Chicken strips on tagliatelle with savoy cabbage, walnuts
and cranberrys in a mountain cheese sauce

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

SCHWEIN
PORK

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

Schweinesteak an Pommerysenf-Rahmsauce 35.00
mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Pork steak with Pommery mustard cream sauce
served with mashed potatoes and market vegetables

KALB
VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on cognac cream sauce
with rösti croquettes and vegetables

44.00

Kalbsschnitzel an Orangenjus
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Veal escalope with orange jus
served with white wine risotto and market vegetables

49.00

RIND
BEEF

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

36.50

Rindshuftstreifen auf Chili-Orangenrisotto mit Rucola Pesto
Beef strips on chili-orange risotto with rocket pesto

36.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
dazu Tagliatelle und Marktgemüse
Beef fillet cubes "Stroganoff"
served with tagliatelle and market vegetables

47.00

Rindsfilet Black Angus mit Trüffeljus
dazu Stampfkartoffeln und Marktgemüse
Black Angus beef fillet with truffle jus
served with mashed potatoes and market vegetables

52.00

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, onions, herbs, vegetables and mustard

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 34.50
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 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, Röstikroketten, Tagliatelle, Stampfkartoffeln
French fries, various risottos, rösti croquettes, tagliatelle, mashed potatoes

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.