HOTEL
RESTAURANT
sommerau



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

Vorspeisen & Salate **Starters & Salads**	**Vorspeise** **Starter**	**Hauptgang** **Main course**
Grüner Salat Green salad	11.00	16.00
Gemischter Salat Mixed salad	14.50	19.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	18.50	23.50
Stangenselleriesalat mit Apfelwürfeln, Blaubeeren und Cranberries an Kürbiskernöl-Dressing Celery stalk salad with diced apple, blueberries and cranberries in a pumpkin seed oil dressing	18.50	24.00
Marinierter Rotkabissalat mit Karottenstreifen, Granatapfel und karamellisierten Pistazien an Cassis Dressing Marinated red cabbage salad with strips of carrot, pomegranate and caramelised pistachios with blackcurrant dressing	18.50	24.50
mit Crevetten with prawns	24.50	37.00
Burrata auf Kürbiscreme mit Kürbiswürfeln, Datteln und gerösteten Kürbiskernen Burrata on a bed of pumpkin cream with diced pumpkin, dates and roasted pumpkin seeds	19.50	26.00
mit Parmaschinken with Parma ham	24.50	37.00
Geräuchertes Forellenmousse mit Apfelchutney, serviert mit Toastbrot und Butter Smoked trout mousse with apple chutney, served with toast and butter	24.50	37.00
Rindstatar „Klassik" mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic", served with toast and butter	24.50	36.00
Rindstatar „Chef" mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef" with giant prawns, served with toast and butter	28.50	39.00

Salatsaucen
Dressings

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Kürbiskernöl-Dressing, Cassis-Dressing
French, Aceto balsamico, Caesar dressing, pumpkin seed oil dressing, blackcurrant dressing

SUPPEN
SOUPS

Bündner Riesling-Bergkäsesuppe mit Knoblauchcroûtons 15.50
Grisons Riesling and mountain cheese soup with garlic croutons

Grüne Currycremesuppe mit Black-Tiger Crevette 16.50
Green curry cream soup with Black-Tiger prawn

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Maluns mit Apfelmus und Bergkäse 26.00
Maluns with apple purée and mountain cheese

Risotto mit süss-sauren Kürbiswürfeln,
Orangen und Rucola-Pesto 26.50
Risotto with sweet and sour pumpkin cubes,
oranges and rocket pesto

Strozzapreti (Teigwaren) an grüner Currysauce
mit Pak Choi, grünen Bohnen, Zucchetti und Cashewkernen 27.00
Strozzapreti (pasta) in green curry sauce
with pak choi, green beans, courgettes and cashew nuts

Ricottagnocchi an Rieslingsauce mit gebratenen Champignons,
Lauch und getrockneten Tomaten 27.50
Ricotta gnocchi in a Riesling sauce with fried mushrooms,
leeks and dried tomatoes

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄHRTES
TRIED & TRUSTED

Hausgemachte Capuns 28.50
Homemade Capuns

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

Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle 36.50
und Marktgemüse
Veal goulash in cream sauce with tagliatelle
and market vegetables

Kalbsleber an Schalotten-Kräuterjus 38.50
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal`s liver on shallot herbal jus,
with rösti croquettes and vegetables

FISCH
FISH

Black Tiger Crevetten auf Tagliatelle mit grüner Currysauce, 38.50
Pak Choi, Zuchetti und Cashewkernen
Black tiger shrimps on tagliatelle with green curry sauce,
pak choi, courgettes and cashew nuts

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

GEFLÜGEL
POULTRY

Pouletstreifen auf Strozzapreti (Teigwaren) 34.50
mit Rieslingsauce, Lauch, gebratenen Champignons und Spinat
Chicken strips on strozzapreti (pasta)
with Riesling sauce, leek, fried mushrooms and spinach

Pouletbrust im Kräuter-Nussmantel auf Jus 36.00
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Chicken breast in a herb nut coating with jus,
white wine risotto and market vegetables

Caesar Salad "Sommerau" 19.50
Caesar Salad "Sommerau"
mit gebratener Pouletbrust 27.00
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 36.50
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
Pork steak with Pommery mustard cream sauce
served with sautéed potatoes and market vegetables

KALB
VEAL

Zürcher Geschnetzeltes mit Röstikroketten und Marktgemüse Zurich-style sliced veal with rösti croquettes and vegetables	45.00
Kalbsschnitzel an Calvadosjus mit Tagliatelle und Marktgemüse Veal escalope with Calvados jus served with tagliatelle and market vegetables	49.50

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	48.50
Rindsfilet Black Angus mit Balsamicojus dazu Kartoffelstock und Marktgemüse Black Angus beef fillet with balsamic jus served with mashed potatoes and market vegetables	52.00

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, onions, 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, verschiedene Risottos, Röstikroketten, Tagliatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln
French fries, various risottos, rösti croquettes, tagliatelle, sautéed potatoes, fried potatoes

FLEISCHHERKUNFT
ORIGIN OF MEAT

Schwein
Pork
Schweiz
Switzerland

Rind
Beef
Schweiz, Uruguay, Argentinien (Black Angus)
Switzerland, Uruguay, Argentina (Black Angus)

Poulet
Chicken
Schweiz
Switzerland

Kalb
Veal
Schweiz
Switzerland

Fisch
Fish
Vietnam, Norwegen, Dänemark
Vietnam, Norway, Denmark

Vegetarisch
Vegetarian

+ kann mit leistungsfördernden Mitteln erzeugt worden sein
+ May have been produced with performance-enhancing products

BROTHERKUNFT
Origin of BREAD

Schweiz
Switzerland

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!
For information regarding allergens please ask our staff!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices are in CHF and include VAT