



BANKETTKARTE SOMMERAU

## UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 20 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

Auswahl an kalten Vorspeisen	CHF
• Grüner Blattsalat	10.50
• Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	12.50
• Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette	16.50
• Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	18.50
• Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	21.50
• Black Tiger Crevetten auf Friséesalat mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	21.50
• Tatar vom Thunfisch an Salat von Kumquat, Chiccorino rosso und Orangen-Wasabivinaigrette	23.50
• Avocado-Tomatensalat mit frischen Kräutern	16.50
• Geräucherter Lachs an Avocado-Tomatensalat	23.50

### Auswahl an warmen Vorspeisen

• Fleischörtchen «Sommerau» mit Schalotten-Confit und Salatgarnitur	20.50
• Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce	23.50
• Black Tiger Crevetten auf Wasabirisotto	26.50
• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	17.50
• Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce	18.50

### Auswahl an Suppen

• Bouillon mit Flädli und Brätkügeli	12.50
• Tomatensuppe mit Basilikum	13.50
• Rieslingcremesuppe mit Croutôns	13.50
• Curryschaumsuppe	13.50
• Curryschaumsuppe mit Crevette	15.50

### Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	25.50
• Weissweinsrisotto mit Chili und Limettenöl	25.50
• Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis	26.50
• Ricottagnocchi mit Weinbeeren, Baumnüssen und Spinat auf Käsesauce	26.50

**Vegan auf Anfrage.**

## Auswahl an Hauptgängen

### Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten  
mit Stampfkartoffeln  
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 44.00
- Zanderfilet an Zitronen-Petersilienbutter  
mit Cipolottirisotto  
und Saisongemüse 38.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto  
und Saisongemüse 38.50

### Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus  
mit Weissweinrisotto  
und Saisongemüse 31.50
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce  
mit Mandelreis  
und Saisongemüse 29.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus  
mit Bratkartoffeln  
und Saisongemüse 31.50
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce  
mit Tagliatellen  
und Saisongemüse 33.50
- Cordon Bleu «Gruyère»  
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln  
mit Pommes frites  
und Saisongemüse 32.50

## Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce  
mit Tagliatelle  
und Saisongemüse 29.50
  
- Piccata vom Schwein an Marsalajus  
mit Safranrisotto  
und Saisongemüse 33.50
  
- Schweinesteak mit Café de Paris  
mit Pommes frites  
und Saisongemüse 33.50
  
- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus  
mit Bratkartoffeln  
und Saisongemüse 34.00
  
- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce  
mit Bizochels  
und Saisongemüse 38.50
  
- Cordon Bleu «Klassik»  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
mit Pommes frites  
und Saisongemüse 32.50
  
- Cordon Bleu «Chur don Bleu»  
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,  
Gemüsebrunoise und Senf  
mit Pommes frites  
und Saisongemüse 33.00
  
- Cordon Bleu «Calanda Bleu»  
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz  
mit Pommes frites  
und Saisongemüse 34.00

### Altbewährtes

- Hackbraten «Sommerau» (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Rindsschmorbraten mit Polenta und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

### Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsfiletmedaillon an Portweinjus mit Safranrisotto und Saisongemüse 48.00
- Kalbssteak an Kräuterbutter mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu «Bündner» gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 39.50
- Cordon Bleu «Original» gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 39.50

## Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse 45.00
- Roastbeef englische Art an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 45.00
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse 46.00
- Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse 46.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 49.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. an Echalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse 49.00

### Auswahl an Desserts

· Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	13.50
· Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	13.50
· Schokoladentorte mit Vanilleglacé	15.50
· Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	14.50
· Tiramisu mit Waldfruchtkompott	15.50
· Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé	16.50
· Käsebuffet (ab 40 Personen)	18.50
· Dessertbuffet (ab 40 Personen)	22.50

### Minidesserts

· Vanilleglacé mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm	8.50
· Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	8.50
· Mini Schokoladenkuchen mit Rahm	8.50
· Saisonales Sorbet mit Früchten	8.50
· Saisonale Minidesserts (Fragen Sie unsere Mitarbeiter)	8.50

### WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (nur Hochzeit) mitnehmen.  
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

**EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERT IST NICHT ERWÜNSCHT.**