



**KLAUS ZIEGLER**  
Küchenchef

„Beste Qualität und Freude am Produkt ist unser Rezept – stets mit Leidenschaft im Team dabei sein“

## VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

## VORSPEISE APPETIZER

## HAUPTGANG MAIN COURSE

 Grüner Salat Green salad	10.50	15.50
 Gemischter Salat Mixed salad	12.50	19.50
 Salat von Fetakäse, Wassermelone, Orangenfilet Blaubeeren auf Eisbergsalat an Zitrusfrucht vinaigrette Feta cheese salad, watermelon, orange fillet, Blueberries on iceberg lettuce with citrus vinaigrette	17.50	23.50
 Couscous Salat mit Ananas, Granatapfelkerne, Erdbeeren auf Babylattich mit Passionsfrucht vinaigrette Couscous salad with pineapple, pomegranate seeds, strawberries on baby lettuce with passion fruit vinaigrette	18.50	24.50
 mit Crevetten with shrimps	21.50	35.00
 Antipastisalat mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln auf Spinat und Burrata Balsamicoglaze, feinem Olivenöl und Fleur de Sel Antipasti salad with pickled eggplant, zucchini, Cherry tomatoes and spring onions on spinach and burrata	18.50	24.50
 mit Parmaschinken with parma ham	21.50	33.50
Tartar vom Rauchlachs mit Crème fraîche mit Toastbrot und Butter Smoked salmon tartare with crème fraîche with toast bread and butter	22.50	32.00
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	23.50	33.00
Rindstatar „Chef“ mit Black Tiger Crevette, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with black tiger prawn, toast bread and butter	27.50	38.50

## SALATSAUCEN

### DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Passionsfrucht vinaigrette und Zitrusfrucht vinaigrette  
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Passion fruit vinaigrette and Citrus fruit vinaigrette

## KALTE GERICHTE

### COLD DISHES

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 25.00

with roasted chicken breast

Wurst-Käse Salat "Sommerau Art" 23.50

Sausage-cheese salad "Sommerau style"

## SUPPEN

### SOUPS



Wasabi-Gartenerbsen-Suppe mit Sprossen 13.50

Wasabi garden pea soup with sprouts

Sommerliche Currysuppe mit Crevette 15.50

Summer curry soup with prawns

## ALLERLEI

### VARIOUS

-  Grillgemüse-Burger 29.50  
gefüllt mit Avocadosalsa, Kräuter-Crème fraîche  
dazu Pommes frites  
Grilled vegetables burger filled with avocado salsa, herbs crème fraiche  
with French fries
-  Grillgemüseteller mit Eierschwämmli und getrockneten Tomaten 29.50  
dazu Bratkartoffeln und Kräuter-Crème fraîche  
Grilled vegetables with chanterelles and dried tomatoes  
with fried potatoes and herbs crème fraiche
-  Weissweinrisotto mit Aprikosen, gerösteten Pinienkernen und Chili 25.50  
White wine risotto with apricots, roasted pine nuts and chili
-  Tagliatelle an Riesling-Basilikum-Sauce 25.50  
mit Cherrytomaten und Parmesan Stücke  
Tagliatelle on white wine basil sauce with cherry tomatoes and parmesan pieces
- Hausgemachte Capuns 28.00  
Homemade Capuns

**VEGAN AUF ANFRAGE.**

**VEGAN ON REQUEST.**

## FISCH / MEERESFRÜCHTE

### FISH / SEAFOOD

Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto mit Aprikosen, gerösteten Pinienkernen und Chili Black Tiger prawns on White wine risotto with apricots, roasted pine nuts and chili	37.50
Thunfischsteak 200gr. rosa gebraten auf Wasabi-Gemüse und Stampfkartoffeln Pink fried tuna steak 200gr. on grilled vegetables with mashed potato	44.00
Gebratene Lachstranche auf Tagliatelle an Riesling-Basilikum-Sauce mit Cherrytomaten und Parmesan Stücke Roasted salmon on tagliatelle on white wine basil sauce with cherry tomatoes and parmesan pieces	39.50

## GEFLÜGEL

### POULTRY

Pouletbrust «Saltimbocca» an Jus mit Marktgemüse und Safranrisotto Chicken breast "Saltimbocca" with jus, served with vegetables and saffron risotto	31.50
Pouletbrust an Eierschwämmisauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse Chicken breast with chanterelles sauce served with fried potatoes and vegetables	31.50

## SCHWEIN

### PORK

Paniertes Schnitzel 26.00  
mit Pommes frites und Marktgemüse  
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak mit Stroganoffsauce 33.50  
dazu Weissweinrisotto und Marktgemüse  
Pork steak with stroganoff sauce  
served with white wine risotto and vegetables

## KALB

### VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli sauce 42.00  
mit Röstikroketten und Marktgemüse  
Veal strips with chanterelles sauce, hash brown croquettes and vegetables

Kalbssteak mit Limettenbutter 49.00  
dazu Grillgemüse  
und Bratkartoffeln  
Veal steak with lime butter with grilled vegetables  
and fried potatoes

Wienerschnitzel mit Gurkensalat und Preiselbeeren 45.00  
dazu Pommes frites  
Veal escalope with cucumber salad and cranberries  
served with French fries

## 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 an Riesling-Basilikum-Sauce, 34.50  
Cherrytomaten und Parmesan Stücke  
Beef rump strips on on tagliatelle on white wine basil sauce  
with cherry tomatoes and parmesan pieces

Rindsfilet mit Zitronen-Butterjus 49.00  
dazu Weissweinrisotto und Marktgemüse  
Beef filet with lemon butter jus  
with white wine risotto and vegetables

## SOMMER HIT

### SUMMER HIT

Rindshamburger „Sommerau“ 33.00  
gefüllt mit Röstzwiebeln, Speck, Käse und pikantem Hausdip  
dazu Pommes frites  
Beef hamburger “Sommerau” filled with roasted onions, bacon and cheese  
with spicy homemade dip and French fries

## CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

### CORDON BLEU SPECIALITIES

#### GEFLÜGEL

##### POULTRY

„Gruyère“ 32.50  
gefüllt mit Putenschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln  
„Gruyère“ stuffed with turkey ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

#### SCHWEIN

##### PORK

„Klassik“ 32.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 33.00  
gefüllt mit Kochschinken, Bergkäse, Speck,  
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf  
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, mountain cheese, bacon, onion, herbs, vegetables and mustard

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 34.00  
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“ 39.50  
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère  
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 39.50  
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse  
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

#### BEILAGEN

##### SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto Kreationen, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Röstikroketten, Stampfkartoffeln  
French fries, various risotto creations, linguine, fried potatoes and hash brown croquettes



## 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 und Krustentiere

Fish

Schweiz, Chile, Malediven, Vietnam

Switzerland, Chile, Maldives, Vietnam



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.