



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 Babylattich, Erdbeeren, Ananas und Avocado an Rhabarber-Ingwervinaigrette Salad of baby lettuce, strawberries, pineapple and avocado with rhubarb-ginger vinaigrette | 18.50 | 24.50 |
|  mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawn | 23.50 | 36.00 |
|  Büffelmozzarella auf Spinat mit Melonen und Blaubeeren an Pfirsichvinaigrette Buffalo mozzarella on spinach with melons, blueberries and peach vinaigrette | 18.50 | 24.50 |
|  mit Parmaschinken with parma ham | 23.50 | 36.00 |
|  Lauwarmer Spargel mit Nüsslisalat und Senf-Eivinaigrette Lukewarm asparagus with lamb's lettuce and mustard egg vinaigrette | 18.50 | 29.00 |
|  mit Rauchlachs with smoked salmon | 23.50 | 36.00 |
| Thunfischtatar auf Avocado-Wasabiguacamole an Radieschen-Sesamsalat Tuna tatar on avocado-wasabi guacamole with radish-sesame salad | 23.50 | 36.00 |
| Roastbeefscheiben mit lauwarmem Gemüse, roter Currysauce und Parmesanspäne Roast beef slices with lukewarm vegetables, red curry sauce and parmesan shavings | 22.50 | 35.00 |
| Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter | 24.00 | 35.00 |
| Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter | 28.00 | 38.50 |

SALATSAUCEN





DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Rhabarber-Ingwer-, Pfirsich- und Senf-Eivinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, rhubarb-ginger vinaigrette, peach vinaigrette, mustard egg vinaigrette

SUPPEN
SOUPS

-  Weisse Spargelcremesuppe 14.50
White asparagus cream soup
- Zitronengrascrcemesuppe 16.50
mit Black Tiger Crevette
Lemon gras cream soup with black tiger prawn

ALLERLEI
VARIOUS


-  Rotes Gemüsecurry mit Kokosraspeln 25.50
auf Basmatireis
Red vegetables curry with coconut flakes,
on basmati rice
-  Riesling-Parmesan-Tagliatelle mit Cherrytomaten,
schwarzen Oliven und Spinat 26.50
White wine parmesan tagliatelle with cherry tomatoes,
black olives and spinach
- mit Parmaschinken 35.00
with parma ham
-  Wasabi-Orangerisotto mit Frühlingszwiebeln 25.50
Wasabi orange risotto with spring onions
-  Weissweinrisotto mit Spargeln und Morcheln 31.00
White wine risotto with asparagus and morel

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

WEISSE SPARGEL
WHITE ASPARAGUS

VORSPEISE
APPETIZER

HAUPTGANG
MAIN COURSE

| | | |
|--|-------|-------|
|  Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln White asparagus with Hollandaise sauce and fried potatoes | 29.00 | 36.00 |
| mit Rohschinken with raw ham | | 8.50 |
| mit Rauchlachs with smoked salmon | | 9.50 |
| mit Roastbeef with roast beef | | 9.50 |

SPARGEL KLASSIKER

| | | |
|--|--|-------|
| Spargel „Sommerau“ gratiniert mit Rohschinken, Salbei und Sauce Hollandaise Asparagus „Sommerau“ gratinated with raw ham, sage and Hollandaise sauce | | 37.50 |
| Kalbsschnitzel Wiener Art mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln Veal escalope Viennese style with white asparagus, Hollandaise sauce and fried potatoes | | 49.50 |
| Gebratene Lachstranche mit weissem Spargel an Bärlauch-Hollandaise Sauce und Bratkartoffeln Roasted salmon tranche with white asparagus on wild garlic Hollandaise sauce and fried potatoes | | 44.00 |

FISCH

FISH

Thunfischsteak rosa gebraten 44.00
auf Wasabi-Orangerisotto mit Frühlingszwiebeln
Tuna steak pink roasted on wasabi-orange risotto with spring onions

Black Tiger Crevetten an Riesling-Parmesan-Tagliatelle 38.50
mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Spinat
Black tiger prawns on white wine parmesan tagliatelle
with cherry tomatoes, black olives and spinach

GEFLÜGEL

POULTRY

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

Pouletbruststreifen auf Gemüsecurry 33.00
dazu Basmatireis
Chicken breast stripes on vegetables curry
served with basmati rice

SCHWEIN

PORK

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

Schweinesteak Café de Paris 35.00
mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Pork steak with café de Paris, white wine risotto and vegetables

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal stripes on morel cream sauce with croquettes and vegetables 44.00

Kalbsroulade gefüllt mit Bündnerfleisch und Hackbratenbrät an Jus
dazu Safranrisotto mit Frühlingszwiebeln
Veal roulade stuffed with Bündnerfleisch and meat loaf on jus
served with saffron risotto with spring onions 46.00

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites und Marktgemüse
Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, French fries and vegetables 34.50

Rindshuftstreifen auf Chilirisotto
Rump steak stripes on chili risotto 34.50

Rindsentrecôtescheiben mit Peterli-Bärlauch-Pinienkernsalsa
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse
Beef entrecôte slices with parsley wild garlic and pine nut salsa
served with mashed potatoes and vegetables 47.00

Black Angus Rindsfilet an Sauce Béarnaise
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Black Angus beef fillet with Béarnaise sauce
served with fried potatoes and vegetables 49.50

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, onion, herbs, vegetable 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, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Röstikroketten, Tagliatelle, Basmatireis
French fries, variets of risotto, mashed potatoes, fried potatoes, croquettes, tagliatelle, basmati rice

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

Fish

Vietnam, Norwegen

Vietnam, Norway

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.