



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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutôns Nut lettuce with bacon, egg and croutons	17.50	22.50
 Salat vom Spitzkohl mit Birne, Kiwi, Cranberries und Cashewkerne an Apfel-Baumnessvinaigrette Salad of pointed cabbage with pear, kiwi, cranberries and cashew nuts with apple-walnut vinaigrette	18.50	24.50
mit Crevetten with shrimps	22.50	35.00
 Salat von Fenchel, Orangen und Pistazien mit französischem Ziegenkäse an Kürbisvinaigrette Salad of fennel, oranges and pistachios, with French goat's cheese and pumpkin vinaigrette	18.50	24.50
Salat von Spinat mit Trauben, Kürbis, Randen und Pinienkerne an Limetten-Orangenvinaigrette Salad of spinach with grapes, pumpkin, beetroot and pine nuts with lime-orange vinaigrette	18.50	24.50
mit Parmaschinken with raw ham	22.50	35.00
Rauchlachsscheiben mit Salat von Sellerie, Karotten und Meerrettich an Limetten-Orangenvinaigrette dazu Toastbrot und Butter Smoked salmon slices with celery, carrot and horseradish salad, with lime-orange vinaigrette, served with toast bread and butter	23.50	36.00
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, Kürbis-, Apfel-Baumness-, und Limetten-Orangenvinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, Pumpkin-, Apple-walnut- and Lime-orange vinaigrette

SUPPEN
SOUPS

Thaicurry-Kokossuppe mit Crevette 15.50
Thai curry coconut soup with shrimp


Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Croutôns 13.50
Onion soup with mountain cheese croutons

ALLERLEI
VARIOUS

 Ricottagnocchi mit roter Peperonisauce, Lauch, Champignons 26.50
und Parmesanspänen
Ricotta gnocchi with red pepper sauce, leek, mushrooms and parmesan shavings

 Rotweinrisotto mit Birnen, Orangen und Pistazien 25.50
Red wine risotto with pears, oranges and pistachios

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

 Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, Rotweinzwetschgen, 26.50
Haselnüsse und Spinat
Tagliatelle with gorgonzola sauce, red wine plums, hazelnuts and spinach

VEGAN AUF ANFRAGE.
VEGAN ON REQUEST.

ALTBEWÄRTES
TRIED & TRUSTED

Boeuf Bourguignon mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse Boeuf Bourguignon with mashed potatoes and vegetables	38.00
Kalbsleber an Echalottenjus mit Röstikroketten und Marktgemüse Veal`s liver on shallot jus, croquettes and vegetables	38.00
Hackbraten «Chef`s Favorit» dazu Rotweinrisotto und Marktgemüse Meatloaf `Chef`s favourite` with red wine risotto and vegetables	36.00

FISCH
FISH

Black Tiger Crevetten auf Rotweinrisotto mit Birnen, Orangen und Pistazien Black tiger shrimp with red wine risotto with pears, oranges and pistachios	38.50
Lachstranche auf Tagliatelle mit roter Peperonisauce, Lauch und Champignons Salmon tranche on tagliatelle with red pepper sauce, leek and mushrooms	39.50

GEFLÜGEL
POULTRY

Pouletbrust im Nussmantel gebraten mit Jus 31.50
dazu Orangerisotto und Marktgemüse
Chicken breast roasted in a nut coat with jus
served with orange risotto and vegetables

Pouletbrust auf Marktgemüse 31.50
an Pommery-Senfsauce dazu Röstikroketten
Chicken breast on vegetables with pommery-mustard sauce and croquettes

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

SCHWEIN
PORK

Paniertes Schnitzel 26.50
mit Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope with French fries and vegetables

Schweinesteak mit Jus und Röstzwiebeln 34.00
dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse
Pork steak with jus and fried onions
with white wine risotto and vegetables

KALB
VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce
mit Tagliatelle und Marktgemüse
Veal stripes on cognac cream sauce with tagliatelle and vegetables 42.50

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Breaded veal escalope Viennese style with cranberries, French fries and vegetables 46.00

Kalbsschnitzel mit Trüffeljus aus der Bündner Herrschaft
dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse
Veal escalope with truffle jus from the grisons region
with white wine risotto and 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 34.50

Rindshuftstreifen auf Ricottagnocchi,
mit roter Peperonisauce, Lauch und Champignons
Rump steak stripes on Ricotta gnocchi with red pepper sauce, leek and mushrooms 34.50

Rindsentrecôte Black Angus mit Röstzwiebeln
dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse
Beef entrecôte Black Angus with fried onions,
white wine risotto and vegetables 47.00

Rindsfilet Black Angus mit Echalottenjus
dazu Röstikroketten und Marktgemüse
Beef filet Black Angus with shallot jus, croquettes 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, 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, croquettes, tagliatelle, mashed potatoes

FLEISCHHERKUNFT
ORIGIN OF MEAT

Schwein
Pork
Schweiz
Switzerland

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

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.