



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	17.50
• Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	18.50
• Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	23.50
• Black Tiger Crevetten auf Friséesalat mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	23.50
• Tatar vom Thunfisch an Salat von Kumquat, Chiccorino rosso und Orangen-Wasabivinaigrette	24.00
• Avocado-Tomatensalat mit frischen Kräutern	17.50
• Geräucherter Lachs an Avocado-Tomatensalat	23.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

• Fleischtörtchen «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	14.50
• Rieslingcremesuppe mit Croutons	14.50
• Curryschaumsuppe	14.50
• Curryschaumsuppe mit Crevette	16.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	26.50
• Weissweinrisotto 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 45.00
- 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 Weissweinisotto
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 33.00
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 35.00
- Maispouardenbrust auf Stroganoffsauce
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 35.50
- Cordon Bleu «Gruyère»
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 34.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 35.00

- Schweinesteak mit Café de Paris
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

- 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 33.50

- Cordon Bleu «Chur don Bleu»
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.00

- Cordon Bleu «Calanda Bleu»
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

Altbewährtes

- Hackbraten «Sommerau» (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 36.00
- 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 52.00
- Kalbssteak an Kräuterbutter mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.p00
- Cordon Bleu «Bündner» gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00
- Cordon Bleu «Orginal» gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus
mit Weissweinisotto
und Saisongemüse 47.00

- Roastbeef englische Art an Sauce Béarnaise
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce
mit Basmatireis
und Saisongemüse 48.00

- Rindsfiletgulasch Stroganoff
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 48.00

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr.
an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten
und Saisongemüse 49.50

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr.
an Whisky-Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 49.50

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr.
an Echalottenjus
mit Chilirisotto
und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

• Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	14.50
• Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	14.50
• Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	15.50
• Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	15.50
• 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.