



BANKETTKARTE SOMMERAU HERBST

Herzlich willkommen im Restaurant Sommerau – schön, dass Sie da sind.

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 15 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

Auswahl an kalten Vorspeisen

CHF

- Grüner Blattsalat 11.00
- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen 13.50
- 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 Salatbouquet mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette 23.50
- Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Speck 18.50
- Salat von Feigen, Birnen, Maroni, Äpfel und Blaubeeren auf feinem Spinat an Cassisvinaigrette
mit Black Tiger Crevetten 23.50
- Salat von Pfirsich, Kumquat, Gorgonzola und Babylattich mit Pinien- und Pistazienkernen an Baumnussvinaigrette
mit Parmaschinken 19.50
24.50

Auswahl an warmen Vorspeisen

- Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce 25.50
- Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto 26.50
- Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti 17.50

Auswahl an Suppen

• Bouillon mit Flädli und Gemüsestreifen	12.50
• Tomatensuppe mit Basilikum	14.50
• Rieslingcremesuppe mit Croutons	14.50
• Curryschaumsuppe	14.50
• Curryschaumsuppe mit Crevette	16.50
• Kürbissuppe	14.50
• Kürbissuppe 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
• Gebratene Bizochels mit Zucchetti, Peperonistreifen und Cherrytomaten an Safransauce	27.00
• Tagliatelle mit Eierschwämmli an Riesling-Rahmsauce und Parmesanspänen	27.50
• Risotto mit Pfirsich, Pistazien, Gorgonzola und Mascarpone	26.50

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten
mit Bratkartoffeln
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 45.00
- Wolfsbarsch an Limettensauce
mit Cipolottirisotto
und Saisongemüse 39.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto
und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus
mit Weissweinisotto
und Saisongemüse 35.00
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 35.00
- Maispouardenbrust auf Senfjus
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 36.00
- Cordon Bleu "Gruyère"
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 34.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 36.00

- Schweinesteak mit Kräuterjus / Kräuterrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.00

- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 34.00

- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 39.00

- Cordon Bleu "Klassik"
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

- Cordon Bleu "Chur don Bleu"
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.00

- Cordon Bleu "Calanda Bleu"
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 36.50

Altbewährtes

- Hacktätschli "Sommerau" (Rind und Schwein) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 36.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilz-Cognacrahmsauce dazu Röstikroketten und Saisongemüse 44.00
- Kalbssteak an Kräuterbutterjus mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu "Bündner" gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 44.00
- Cordon Bleu "Orginal" gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus
mit Weissweinisotto
und Saisongemüse 48.50

- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce
mit Basmatireis
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfiletgulasch Stroganoff
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfilet an Rotweinjus
dazu gebratene Bizochels
und Saisongemüse 49.50

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten
und Saisongemüse 52.00

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

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

Wildspezialitäten

auf Anfrage.

Auswahl an Desserts

• Coupe Vermicelles	14.50
• Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	14.50
• Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	14.50
• Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und saisonalen Früchten	16.50
• Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	15.50
• Tiramisu mit Früchtegarnitur	15.50
• Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé	16.50

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
• Mini Vermicelles	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.