



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 mit Parmaschinken with parma ham	18.50 23.50	24.50 36.00
 Salat von Spitzkabis mit Ananas und Melonen auf Blattspinat an Passionsfrucht vinaigrette Salad of pointed cabbage with pineapple, melon on spinach leaves on passion fruit vinaigrette mit Crevetten with shrimps	18.50 23.50	24.50 36.00
 Salat von Gurken, Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Cipolotti und Rucola an Balsamicovinaigrette Salad of cucumbers, cherry tomatoes, black olives and cipolotti and rocket with balsamic vinaigrette mit Büffelmozzarella with buffalo mozzarella	16.50 19.50	21.50 26.00
Schnittlauch Crêpe gefüllt mit Crème fraîche und Crevetten auf Rauchlachs und frischem Meerrettich Chives crêpe stuffed with crème fraîche and shrimps on smoked salmon and fresh horseradish	24.50	37.00
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	24.00	35.00
Rindstatar „Chef“ mit Black Tiger Crevette, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with black tiger prawn, toast bread and butter	28.00	38.50

SALATSAUCEN

DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Zitrusfrucht-, Passionsfrucht- und Balsamicovinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, citrus vinaigrette, passion fruit vinaigrette, balsamic vinaigrette

KALTE GERICHTE

COLD DISHES

Caesar Salad "Sommerau" 19.50

Caesar salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 26.00

with roasted chicken breast

Wurst-Käse Salat "Sommerau Art" 23.50

Sausage-cheese salad "Sommerau style"

SUPPEN

SOUPS



Ingwer-Rieslingschaumsuppe

Ginger and Riesling foam soup

14.50






Sommerliche Currysuppe mit Crevette

Summer curry soup with prawns

16.50

ALLERLEI

VARIOUS

-  Grillgemüse-Burger 29.50
gefüllt mit Avocadosalsa, Kräuter-Crème fraîche
dazu Pommes frites
Grilled vegetables burger filled with avocado salsa, herbs crème fraîche
with French fries
-  Grillgemüseteller mit Eierschwämmli und getrockneten Tomaten 29.50
dazu Bratkartoffeln und Kräuter-Sauerrahm
Grilled vegetables with chanterelles and dried tomatoes
with fried potatoes and herbs crème fraîche
-  Weissweinrisotto mit Aprikosen, gerösteten Pistazien und Chili 25.50
White wine risotto with apricot, roasted pistachio and chili
-  Tagliatelle an Riesling-Basilikum-Sauce 26.50
mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan Stücke
Tagliatelle on white wine basil sauce with cherry tomatoes, spring onions and parmesan pieces
-  Safran Linguine 27.50
mit Eierschwämmli, Spinat und Frühlingszwiebeln
Saffron linguine with chanterelles, spinach and spring onions

VEGAN AUF ANFRAGE.

VEGAN ON REQUEST.

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FISH / SEAFOOD

Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto Aprikosen, gerösteten Pistazien und Chili 38.50
Black Tiger prawns on white wine risotto with apricot, roasted pistachio and chili

Thunfischsteak 200gr. rosa gebraten 45.00
auf Grillgemüse
Pink fried tuna steak 200gr. on grilled vegetables

Gebratene Lachstranche auf Tagliatelle an Riesling-Basilikum-Sauce 39.50
mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan Stücke
Roasted salmon slice with Tagliatelle on white wine basil sauce with cherry tomatoes,
spring onions and parmesan pieces

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust im Kürbiskernmantel gebraten 33.00
dazu Chilirisotto und Marktgemüse
Chicken breast in pumpkin seed coating fried
served with chili risotto and vegetables

Pouletbrust mit Echalottenjus 33.00
dazu Röstikroketten und Marktgemüse
Chicken breast with echalotte jus
served with hash brown croquettes and vegetables

SCHWEIN

PORK

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

Schweinesteak an Orangenjus 35.00
dazu Limettenrisotto und Marktgemüse
Pork steak with orange jus served with lime risotto and vegetables

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli-
sauce 44.00
mit Röstikroketten und Marktgemüse
Veal strips with chanterelles sauce, hash brown croquettes and vegetables

Wienerschnitzel mit Gurkensalat und Preiselbeeren 46.00
dazu Pommes frites
Veal escalope with cucumber salad and cranberries
served with French fries

Kalbssteak mit Limettenbutter 49.00
dazu Grillgemüse
Beilage nach Wahl
Veal cutlet (about 350gr.) with lime butter
with grilled vegetables
Side dishes of your choice

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 Safran Linguine 36.50
mit Eierschwämmli, Spinat und Frühlingszwiebeln
Beef hip strips on saffron linguine with chanterelles, spinach and spring onions

Rindsentrecôtescheiben mit Chimichurrisauce 47.00
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse
Beef entrecôte slices with chimichurri sauce
with fried potatoes and vegetables

Rindsfilet mit Eierschwämmlijus 49.50
dazu Limettenrisotto und Marktgemüse
Beef filet with chanterelles sauce with lime risotto and vegetables

SOMMER HIT

SUMMER HIT

Rindshamburger „Sommerau“ 34.00
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“ 33.50
gefüllt mit Putenschinken, 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, 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) 34.50
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 Kreationen, Linguine, Bratkartoffeln, Röstikroketten
French fries, various risotto creations, linguine, fried potatoes and hash brown 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.