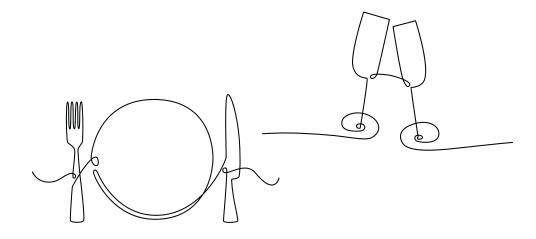


## Speisekarte





## Unsere Geschichte

#### Herzlich Willkommen im Sommerhaus

Das Sommerhaus, ursprünglich als «Leuenbad» gegründet, entwickelte sich von einem Badehaus zu einem beliebten gesellschaftlichen Treffpunkt. Mit dem Ausscheidungsvertrag von 1853, der die Eigentumsverhältnisse zwischen Burgergemeinde und Einwohnergemeinde regelte, ging das Sommerhaus wohl endgültig in den Besitz der Burgergemeinde über. Aus dem Bad für die Städter entwickelte sich über die Jahrhunderte ein Gasthof und beliebtes Ausflugsziel für Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Region.

#### We are Family

Dieser Satz beschreibt uns ohne Wenn und Aber! Wir sind ein Familienbetrieb & jeder Mitarbeiter gehört zu dieser Familie!

Als gelerner Koch/Küchenchef & gelernte Hotelfachfrau verstehen wir unser Handwerk und leben es.

Nach einer langen gemeinsamen Reise durch verschiedene Restaurants & Hotels starten wir nun selber durch & führen das Restaurant nach unseren Werten & Wünschen.

Gastfreundschaft & Qualität steht an erster Stelle.

Unser Versprechen ist es, Ihnen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten, in dem wir hochwertige & handgemachte Produkte aus regionalen & frischen Zutaten zubereiten, während wir gleichzeitig auf Nachhaltigkeit & Food Waste achten.

Wir freuen uns sehr euch an unserer Reise teilhaben zu lassen.

Daniel & Alexandra von Arx

mit unserer Sommerhaus - Familie



#### Apéra

Fleischplättli 🛞 -möglich eine Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert	28
Käseplättli 🛞 -möglich eine Käsevariation fein garniert, mit Brot serviert	28
Gemischtes Plättli & -möglich eine Käse- & Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert	32
Antipasti Teller Classico mariniertes Gemüse, Parma Schinken, Nostrano Salami	18.50
Antipasti Teller & & -möglich mariniertes Gemüse	15.50
Portion Pommes (**)	11
Corspeisen  Tagessuppe  Kokos - Zitronengras Suppe & &	9 14
mit karamellisierten Apfelstücken  Wysüppli   mit Gemüsewürfeln	14
Kleiner grüner Salat 🛞 nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing	9
Kleiner Gemischter Salat nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing	12
Crevetten mit Knoblauch 90gr 🎉	16
Frühlingsrolle 1 hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse serviert mit Teriyaki-Mayonnaise und einer Salatvariation	14.50







## Hauptgänge

Wom Schwein	
Paniertes Schnitzel serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	32
Cordon Bleu gefüllt mit Hamme und Bündner Bergkäse, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	44
Rahmschnitzel mit feiner Rahmsauce & Butternüdeli, serviert mit saisonalem Gemüse	32
Schweinssteak 160gr ® mit Hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	38
Wom Kalb	
Züri Geschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit Chamipgnons serviert mit saisonalem Gemüse & Butterrösti	48
Kalbssteak 160gr & mit Hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	48
Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	44
Cordon Bleu von Kalb gefüllt mit Hamme und Bündner Bergkäse, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	49



## Hauptgänge

Wom Rind 27.50

mit 150gr Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce im Laugen Brioche Bun, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation nach Wahl mit Bündner Bergkäse +3.50.nach Wahl mit gebratenem Speck + 3.50.nach Wahl mit einem zweiten Patty + 6.50.-

Sommerhaus Signature Burger

Swiss Black Angus Entrécote Serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	150gr 250gr	44 52
Tomahawk Steak ab ca. 1kg je nach Tagesangebot aus dem Smocker & Niedertemeratur gegart auf Vorbestellung min. 24h vorher, vor dem Gast tranchiert		140
T-Bone Steak ab ca. 500gr je nach Tagesangebot (**) aus dem Smocker & Niedertemeratur gegart auf Vorbestellung min. 24h vorher		80

Geflügel

Maispouladenbrust 

Maispo





#### Hauptgänge

# Crevetten mit Knoblauch 180gr 32 Crevetten à la Crème mit frischen Kräutern und Tagliatelle Zander Fischknusperli mit Sauce Tartare, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation

Fisch Tagesempfehlung unser Service informiert Sie gerne

#### Wegetarisch

Veganes Gemüse- Kokoscurry & mit geräuchertem Tofu, Pilzen & saisonalem Gemüse in Kokosmilch, serviert mit Reis	36
Panierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Zwiebelkonfit & feiner Salatvariation	24
Pastapfanne mit saisonalem Gemüse & Champignons à la Crème	29.50
Röstiteller — möglich Spiegelei +3.50   Tomate +3.00   Peperoni +3.00   Käse +5.00   Champignons +3.50	14.50
Grosser gemischter Salatteller ® mit gebratenen Chamipgnons	28

