

Salads and Starters

Green salad	8.90
Mixed salad	10.90
Tomato mozzarella salad with arugula	13.90
Smoked salmon with marinated salad and toast	17.90
Ravioli with eggplant & cheese filling (starter)	14.90
Selfmade marinated Carpaccio of beef	17.90
Garlic bread	6.90

Dressing: Italian dressing, French dressing or pumpkin oil dressing

Soups

Potato-leek foam soup	7.90
Cream soup of tomatoes	7.90
Clear beef broth with sliced pancake stripes	7.90
Consommé with liver dumpling	7.90
Barley-soup	8.50
Goulash-soup	8.50
Cream soup of pumpkins	7.90

Prices in Swiss Francs inclusive VAT

From the Grill

Roasted slices of chicken breast with curry sauce, asian vegetables and buttered rice	26.90
Wiener schnitzel of pork with french fries and vegetables	25.90
Medallion of pork fillet with mushroom-sauce, buttered spaetzle and vegetables	28.90
Sliced pork Zurich style with mushroom sauce, buttered rice and vegetables	25.90
Wiener Schnitzel of veal with french fries and vegetables	36.90
Sliced veal Zurich Style with buttered spaetzle and vegetables	35.90
Salad "Engadin" with beef tenderloin medallions, baked pork "Schnitzel", garlic bread, colorful lettuce and italian dressing	31.90

Cordon Bleu- Specialities

Cordon bleu "Classic" of veal with french fries and vegetables	39.90
Cordon bleu "Grison Style" of veal filled with grisons dried beef and smoked cheese with french fries and vegetables	40.90
Cordon bleu „Mediterrané" of pork filled with ham, cheese, pesto of basil and tomatoes with french fries and vegetables	31.90

Surcharge Rösti: CHF 9.00

Delicate dishes of beef

Braised roast beef filled with dried plums, with tagliatelle and vegetables	29.90
Entrecote Steak with herb-butter, red-wine-sauce potato sticks and vegetables	36.90
Beef Tenderloin Medaillons with herb-butter, french fries and vegetables	39.90
Beef Tenderloin Steak with pepper-sauce, french fries and vegetables	44.90
Goulash of beef with tagliatelle and vegetables	25.90
Beef Tenderloin (cut into Strips) Asian-flavored with vegetables and rice	28.90

Selfmade Rösti

Potato Bergrösti baked with cheese and crispy fried bacon	21.90
Potato Rösti with smoked salmon in addition with marinated salad	23.90
Potato Rösti Caprese with tomato-mozzarella and basil pesto	21.90

For our younger guests

Wiener schnitzel "Donald Duck" of pork with french fries and vegetables	13.90
Spaghetti Bolognese (small portion)	9.90
Spaetzle pan "Paw Patrol" spaetzle-vegetables pan with cream-sauce	13.90

Neptune`s kindom

Pike perch fillet fried with saffron sauce, rice and vegetables	28.90
Fried king prawns seasoned with garlic and herbs, on leaf-salad	27.90
Shrimp Wok roasted king prawns and asian vegetables in curry sauce on buttered rice	25.90

Vegetarian meals

Spaghetti with homemade basil pesto with olive oil, garlic, courgette, sweet peeper	18.90
Samnauner Cheese Spaetzle with Cheese, cream, garlic, onions	18.90
Ravioli with eggplant & cheese filling (6 Stk) with dried tomatoes and rocket	19.90
Potato Rösti Caprese with tomato-mozzarella and basil pesto	21.90
Vegetables curry with buttered rice	19.90

For two persons and more

Samnauner Cheese Fondue	per Pers.	26.90
Fondue Chinoise (on reservation) Clear beef broth, mixed meat, various dips, French fries, rice and salad	per Pers.	45.90

Fine hot Snacks

Spaghetti Bolognese	16.90
Roasted sausage of veal with onion sauce, served with French fries	13.90
Toast with cheese, ham and salad	10.90
Chicken nuggets with French fries	11.90
Meat loaf with fried egg Served with French fries	13.90
Portion French fries	8.90

Cold food

Sausage salad with cheese, pickles and French-dressing	12.90
Engadin Platter with, "Bündner " meet, cheese, smoked bacon, mixed pickles, bread, butter, salami etc.	20.90

Desserts and Cakes

Tiramisu with forest berry compote	9.00
Chocolate cakes with vanilla whipped	8.90
Homemade "Kaiserschmarren" with apple puree	16.90
Apple-Strudel/ or cream cheese Strudel with whipped cream	6.50
Apple-Strudel/ or cream cheese Strudel with vanilla sauce	7.50
Apple-Strudel American way with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	8.00
Tea Time a cup of coffee cream and a small piece of strudel	7.50
a cup of cappuccino and a small piece of strudel	8.00

Milk-Shake/Frappês

different flavors	6.00
(vanilla, strawberry, chocolate, stracciatella)	

Ask for our ice cream specialities!

Wine

White wine

			1/8 lt	20 cl	50 cl
Chardonnay	DOC	(Italien)	6.00	8.00	18.00
Mont sür Rolle	AOC	(La Còte, CH)	6.00	8.00	18.00
Féchy	AOC	(La Còte, CH)	6.00	8.00	18.00

Rosé wine

			1/8 lt	20 cl	50 cl
Oeil-de-Perdrix	AOC	(Romandie, CH)	6.00	8.00	18.00

Red wine

			1/8 lt	20 cl	50 cl
Kalterersee	DOC	(Alto Adige, It)	5.00	7.00	17.00
Maienfelder Blauburgunder		(Graubünden, CH)	7.00	9.00	21.00
Dòle Graveline	AOC	(Wallis, CH)	6.00	8.00	19.00

Prosecco / Sekt / Sparkling wine

Prosecco	Cüpli	10 cl	6.00
Prosecco	Piccolo	20 cl	10.00
Freixenet Cordon Negro	Brut	75 cl	27.00

Bottles

0.75 l

Malanser Riesling & Silvaner AOC *white* sFr. 45.00

Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz

Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte werden begleitet von mineralischen Noten in einem wunderschönen Muskatton.

Merlot bianco „Terre Alte“ DOC *white* sFr. 39.00

Feliciano Gialdi, Tessin, Schweiz

Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne und delikaten Zitrus und floralen Nuancen zeichnen diesen „Weissen Merlot“ aus.

Südtiroler Weissburgunder „Vial“ DOC *white* sFr. 32.00

Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien

Strohgelb mit grünen Reflexen, präsentiert er sich mit fruchtigem Duft nach grünen Äpfeln und Wiesenblumen. Im Geschmack kernig, frisch und lebhaft, überrascht er mit einer beeindruckenden Körperfülle.

Chardonnay DOC *white* sFr. 29.00

I Gadi, Venetien, Italien

Dieser saftig, schmackhafte Weisswein aus Italien besticht durch seine warme, lang anhaltende Apfel und Bananenaromen. Angenehme Fülle und harmonisch-frische Eleganz formen den Geschmack.

Riesling, DAC *white* sFr. 32.00

Wieninger, Wien, Österreich

Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhaftes Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.

Small hill rosé *rosé* sFr. 28.00

Leo Hillinger, Burgenland, Österreich

Dieser Rosé Wein überzeugt durch seinen beerig fruchtigen Duft und Geschmack. Durch seine knackige und gut integrierte Säure ist diese Wein aus 50% Zweigelt, 25% St. Laurent und 25% Pinot Noir der perfekte Begleiter.

Malanser Blauburgunder *red* sFr. 47.00

Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz

Der Traditionswein der Region Bündner Herrschaft. Fruchtiger, nach Himbeeren, Kirschen und Gewürznelken duftender Pinot Noir, von grosser Eleganz.

Merlot del Ticino „L'Ariete“ DOC *red* sFr. 48.00

Valsangiacomo, Tessin, Schweiz

Helles Rubinrot, intensives würziges Beerenbukett, Pfeffer, ein Hauch von Zwetschgen und Zimt, auch am Gaumen aromatisch im Auftakt, ausgeglichene Struktur mit runden Tanninen, ein leichter, weicher Tessiner Merlot.

Blauer Zweigelt *red* sFr. 31.00

Weingut Fischer, Burgenland, Österreich

Dieser Burgenländer hat ein sattes Rubinrot mit violetter Aufhellung. Stoffiger, fruchtbetonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Weiches Tannin, samtige Struktur.

<i>Small hill red</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 29.00</i>
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich Der Small Hill red ist ein wunderbar weiches und geschmeidiges Rotweincuvée aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot Trauben. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und zart an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch.		
<i>Kalterersee Auslese DCC</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 28.00</i>
Weingut Brigl, Südtirol, Italien Der wohl bekannteste Rotwein aus dem Südtirol. Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben. In der Nase fruchtige Noten von roten Beeren, Kirschen und Bittermandeln.		
<i>Südtiroler Lagrein DCC</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 33.00</i>
Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien Durch sorgfältige Pflege im Weinberg und im Keller entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinfuch ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.		
<i>Rispasso Valpolicella Class. Superiore DCC</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 43.00</i>
Monte Faustino-Fornaser, Venetien, Italien Die Trauben werden von Hand verlesen, die zweite Fermentation findet auf den Schalen des Amarone statt. Es entsteht ein Wein, der mit seinem intensiven Duft und Geschmack nach ausgereiften Schwarzkirschen, getrockneten Trauben, Zwetschgen, kandierter Orangenschale, feinen Mandelaromen und Espresso die Sinne betört.		
<i>Ceppitaio Val di Cornia DCC</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 31.00</i>
Azienda Agricola Russo, Toskana-Maremma, Italien In der Nase würzige Aromatik, dunkle Beeren und etwas Zigarrenkiste; am Gaumen sehr dicht mit präsentem Tannin, das mit einer feinen Frucht unterlegt ist, nicht mastig und erschlagend, sondern komplex und elegant.		
<i>Dehesa Gago DC</i>	<i>red</i>	<i>sFr. 35.00</i>
Telmo Rodriguez, Toro, Spanien Die Trauben entwickeln durch starke Sonneneinstrahlung sehr ausdrucksstarke Aromen, die an Brombeeren und Kirschen erinnern. Die saftige Frucht geht einher mit zarten Gewürznoten und zurückhaltender Säure.		

Beer	30 cl	50 cl
Kaiser Premium (on draught)	4.50	5.70
Radler	4.50	5.70
Kaiser Premium Pfiff (on draught)	3.80	
Appenzeller Quöllfrisch (bottle)	4.50	
Erdinger Hefeweissbier (bottle)		5.70
Edelweiss Hefeweissbier (non-alcoholic-bottle)		5.70
Schlossgold(non-alcoholic) (bottle)		5.70

Non-alcoholic beverages

Mango-, Currant juice

Coca Cola / Fanta / Sprite	4.30	5.70
----------------------------	------	------

Coca Cola Light	(bottle)	33 cl	4.50
-----------------	----------	-------	------

Mineral water with gas	(bottle)	33 cl	4.50
------------------------	----------	-------	------

Mineral water without gas	(bottle)	33 cl	4.50
---------------------------	----------	-------	------

Mineral water with gas	(bottle)	75 cl	8.00
------------------------	----------	-------	------

Rivella red / Rivella blue	33 cl	4.50
----------------------------	-------	------

Almdudler	4.30	5.70
-----------	------	------

Apple juice with mineral water	4.30	5.70
--------------------------------	------	------

Apple juice	4.30	5.70
-------------	------	------

Ice tea	4.30	5.70
---------	------	------

Spezi (Coca Cola and Fanta mixed)	4.30	5.70
-----------------------------------	------	------

Orange-, Multivitamin-, Apple juice	4.30	5.70
-------------------------------------	------	------

Café / Tee / Hot Beverages

Café crème	4.00
Espresso crème	3.80
Cappuccino with whipped cream	4.30
Cappuccino with milk foam	4.30
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato oder Cappuccino with vanilla or nut syrup	5.00
Portion Café	7.80
Tea (black tea, camomile, rosehip, peppermint, fruit, herb, green tea)	3.80
Portion Tea	7.50
Milk (hot or cold)	3.80
Hot chocolate	4.20
Hot chocolate with whipped cream	4.80
Ovomaltine	4.20
Ovomaltine with whipped cream	4.80
Jagertee / Mulled wine / Tea with rum	6.00
Irish Coffee / Café Schümli-Pflümli	6.00
Café Fertig / Café Lutz	6.00

Preise verstehen sich in schweizer Franken (CHF) und inklusiv MwSt.

Aperitif

Sherry	4 cl	15 % vol	6.50
Campari	4 cl	25 % vol	6.50
Cynar	4 cl	16 % vol	6.50
Martini weiss	4 cl	16 % vol	6.50
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 % vol	6.50
Aperol Spritz			8.00
Hugo			8.00
Lillet Vive, Lillet Rouge			8.00
Gin Tonic			8.00

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	40 % vol	6.50
------------------	------	----------	------

Whisky

Johnnie Walker	4 cl	43 % vol	6.00
John Jamesson	4 cl	40 % vol	6.00
Chivas Regal	4 cl	40 % vol	6.00

Liqueur / Spirituosen

Grand Marnier	2 cl	40 % vol	6.50
Apricot Brandy	2 cl	40 % vol	6.50
Mozart Liqueur	2 cl	40 % vol	4.50
Crème de Bananes	2 cl	40 % vol	5.00
Baileys	2 cl	17 % vol	5.00
Amaretto di Saronno	2 cl	28 % vol	5.00
Ramazzotti	4 cl	30 % vol	5.50
Jägermeister	2 cl	35 % vol	5.50
Fernet branca	2 cl	39 % vol	5.50
Becherovka (Kräuterschnaps)	2 cl		4.00
Obstler/Williams/Kirsch	2 cl		4.50
Zwetschge/ Grappa/ Calvados	2 cl		4.50
Rum/Gin/Vodka/Bacardi	2 cl		4.00