

# Our recommendations

		Prices in CHF
Menü	<b>Cream soup of potatoes</b> ***	24.90
	<b>Sliced pork Zurich style</b> with mushroom sauce and rice and peas *** fruit sorbet	
Hit 1	<b>Sliced pork Zurich style</b> with mushroom sauce and rice and peas	17.90
Hit 2	<b>Cordon bleu „Mediterrané“</b> of pork filled with ham, cheese, pesto of basil and tomatoes with french fries and vegetables	25.90
Hit 3	<b>Salad „Engadin“</b> small beef medallion and stripes of baked pork cutlet, served with garlic bread served on salad with balsamic dressing	23.90
Hit 4	<b>Home-made “Kaiserschmarrn”</b> with apple sauce	14.90
Hit 5	<b>Ragout of venison</b> with butter spaetzle and red cabbage	24.90
Hit 6	<b>Shrimp Wok</b> roasted king prawns and Asian vegetables in curry sauce on rice	22.90
Hit 7	<b>Goulash of beef</b> with noodles	17.90
Hit 8	<b>Cordon bleu “Grison Style” of veal</b> filled with Grisons dried beef and smoked cheese with french fries and vegetables	32.90

List of origins: we use fillet of beef from Brazil. Other meat of beef, meat of veal and pork, also meat of poultry, venison and cold cuts, we get from our region (Swiss / Austria)

Prices in Swiss Francs inclusive VAT

# Salads and Starters

<b>Green salad</b>	<b>8.90</b>
<b>Mixed salad</b>	<b>10.90</b>
<b>Tomato mozzarella salad with arugula</b>	<b>11.90</b>
<b>Greek salad (sweet pepper, feta, olives, cucumbers)</b>	<b>13.90</b>
<b>Mixed green salad with fried chicken strips</b>	<b>14.90</b>
<b>Smoked filet of tuna and smoked salmon with toast</b>	<b>14.90</b>
<b>Tuna salad</b>	<b>14.90</b>
<b>Ravioli with eggplant &amp; cheese filling (starter)</b>	<b>14.90</b>
<b>Ravioli with eggplant &amp; cheese filling (main course)</b>	<b>19.90</b>
<b>Marinated Carpaccio of beef</b>	<b>15.90</b>
<b>Garlic bread</b>	<b>5.90</b>

Dressings: balsamic dressing, Italian dressing, French dressing

# Soups

<b>Potato soup</b>	<b>7.90</b>
<b>Cream soup of tomatoes</b>	<b>7.90</b>
<b>Clear beef broth with sliced pancake stripes</b>	<b>7.90</b>
<b>Consommé with liver dumpling</b>	<b>7.90</b>
<b>Barley-soup</b>	<b>8.50</b>
<b>Goulash-soup</b>	<b>8.50</b>
<b>Cream soup of pumpkins</b>	<b>7.90</b>
<b>Lemongrass-soup with roasted prawn</b>	<b>9.50</b>

Prices in Swiss Francs inclusive VAT

# From the Grill

<b>Roasted slices of chicken breast</b> with Curry Sauce and Rice	20.90
<b>Wiener schnitzel of pork</b> with French fries and vegetables	24.90
<b>Medallion of pork fillet</b> with chanterelle-sauce, spaetzle and vegetables	26.90
<b>Mixed grill "Engadin"</b> (pork, chicken, and beef) with mixed deep-fried potatoes	29.90
<b>Escalope of pork with Milanese-Coating</b> with tagliatelle, tomato-sauce and vegetables	28.90
<b>Steak of saddle of veal</b> with cep-sauce, mashed potatoes and vegetables	34.90
<b>Saltimbocca of Veal</b> (with sage and country ham) with risotto und vegetables	30.90
<b>Chopped veal Zurich style</b> with Swiss Roesti and vegetables	29.90
<b>Wiener schnitzel of veal</b> with French fries and vegetables	30.90
<b>Cordon Bleu of veal</b> with French fries and vegetables	31.90

## Delicate dishes of beef

<b>Braised roast beef</b>	22.90
Filled with dried plums, with mashed potatoes and vegetables	
<b>Beef Tenderloin (cut into Strips)</b>	24.90
Asian-flavored with vegetables and Tagliatelle	
<b>Ripeye Steak</b>	31.90
with herb-butter, red-wine-sauce croquettes, and green beans with bacon	
<b>Beef Tenderloin Medaillons</b>	33.90
with herb-butter, French fries and vegetables	
<b>Beef Tenderloin Steak</b>	37.90
with pepper-sauce, French fries and vegetables	

## For our younger guests

<b>Wiener schnitzel "Donald Duck"</b>	12.90
of pork with French fries	
<b>Spaghetti Bolognese (small portion)</b>	8.90

## Neptune`s kindom

<b>Pike perch fillet fried</b>	25.90
with saffron sauce, rice and vegetables	
<b>Roasted trout "Müllerin"</b>	20.90
with fried potatoes and vegetable garnish	
<b>Steamed mussels with garlic bread</b>	19.90
seasoned with white wine , lemon juice, garlic, herbs	
<b>Fried king prawns</b>	22.90
seasoned with garlic and herbs, on leaf-salad	

## Pasta Dishes

<b>Spaghetti Vongole</b>	15.90
<b>Spaghetti Bolognese</b>	13.90
<b>Spaghetti Napoli</b> with tomato sauce	12.90
<b>Spaghetti with basil pesto</b> with olive oil, garlic, courgette, sweet peeper	12.90
<b>Alpine Herder's Macaroni</b> seasoned with bacon, cheese, onion, cream, garlic	15.90

## Dishes from the Region

<b>Samnauner Rösti (Potato)</b> with cheese baked and rashers of bacon	19.90
<b>Potato - Rösti</b> with fried eggs	16.90
<b>Potato - Rösti</b> with smoked salmon and mache Salad	20.90
<b>Samnauner Cheese Spaetzle</b> with Cheese, cream, garlic, onions	14.90
<b>Risotto with roasted prawns</b> and tomatoes	18.90

## For two persons and more

<b>Samnauner Cheese Fondue</b> with bread and mixed pickles	per Pers.	24.90
<b>Fondue Chinoise (on reservation)</b> Clear beef broth, mixed meat, various dips, French fries, rice and salad	per Pers.	43.90

# Fine hot Snacks

<b>Roasted sausage of veal</b>	11.90
with onion sauce, served with French fries	
<b>“Burenwurst” Roasted sausage of beef and pork</b>	8.90
with bread and mustard	
<b>Toast</b>	9.90
with cheese, ham and salad	
<b>Chicken nuggets</b>	9.90
with French fries	
<b>Spaetzle with creamy ham sauce</b>	13.90
served with small salad	
<b>Meat loaf with fried egg</b>	12.00
Served with French fries	
<b>Hamburger “Engadin”</b>	13.90
with mixed salad	
<b>Portion French fries</b>	8.90

## Cold food

<b>Salad from cold cut</b>	12.90
with cheese, egg and French-dressing	
<b>Engadin Plate</b>	18.90
with, Bündnerfleisch, cheese, smoked bacon, mixed pickles, bread, butter, salami etc.	
<b>Plate with “Bündnerfleisch”</b> with bread	20.90
<b>Plate with smoked bacon</b> with bread	18.90
<b>Cheese plate</b> with bread	17.90
<b>Open faced sandwich</b>	cheese, salami or ham 7.90
	Bündnerfleisch 9.90

Prices in Swiss Francs inclusive VAT

# Desserts and Cakes

<b>Variety of desserts</b> let us surprise you	14.00
<b>Tiramisu</b>	9.00
<b>Cakes from the buffet</b>	5.50
<b>Chocolate cake with vanilla ice cream</b>	6.50
<b>Apple-Strudel/ or cream cheese Strudel</b> with whipped cream	5.50
<b>Apple-Strudel/ or cream cheese Strudel</b> with vanilla sauce	6.50
<b>Apple-Strudel American way</b> with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	7.00
<b>Tea Time</b> a cup of coffee and a small piece of cake	6.90

Ask for our ice cream specialities!

# Wine

<b>White wine</b>		<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
Chardonnay	DOC (Italien)	6.00	8.00	18.00
Mont sür Rolle	AOC (La Côte, CH)	6.00	8.00	18.00
Féchy	AOC (La Côte, CH)	6.00	8.00	18.00
<b>Rosé wine</b>		<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
Oeil-de-Perdrix	AOC (Romandie, CH)	6.00	8.00	18.00
<b>Red wine</b>		<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
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

<b><i>Malanser Riesling &amp; Silvaner AOC</i></b>	<b><i>white</i></b>	<b><i>sFr. 43.00</i></b>
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte werden begleitet von mineralischen Noten in einem wunderschönen Muskatton.		
<b><i>Merlot bianco „Terre Alte“ DOC</i></b>	<b><i>white</i></b>	<b><i>sFr. 39.00</i></b>
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.		
<b><i>Südtiroler Weissburgunder „Vial“ DOC</i></b>	<b><i>white</i></b>	<b><i>sFr. 32.00</i></b>
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.		
<b><i>Chardonnay DOC</i></b>	<b><i>white</i></b>	<b><i>sFr. 29.00</i></b>
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.		



<b><i>Riesling, DAC</i></b>	<b><i>white</i></b>	<b><i>sFr. 32.00</i></b>
Wieninger, Wien, Österreich Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhaftige Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.		
<b><i>Small hill rosé</i></b>	<b><i>rosé</i></b>	<b><i>sFr. 28.00</i></b>
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.		
<b><i>Malanser Blauburgunder</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 45.00</i></b>
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz Der Traditionswein der Region Bündner Herrschaft. Fruchtiger, nach Himbeeren, Kirschen und Gewürznelken duftender Pinot Noir, von grosser Eleganz.		
<b><i>Merlot del Ticino „L'Ariete“ DOC</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 45.00</i></b>
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.		
<b><i>Blauer Zweigelt</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 31.00</i></b>
Weingut Fischer, Burgenland, Österreich Dieser Burgenländer hat ein sattes Rubinrot mit violetter Aufhellung. Stoffiger, fruchtbetonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Weiches Tannin, samtige Struktur.		
<b><i>Small hill red</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 29.00</i></b>
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.		
<b><i>Kalterersee Auslese DOC</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 28.00</i></b>
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.		
<b><i>Südtiroler Lagrein DOC</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 31.00</i></b>
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 Lagreinfucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.		
<b><i>Rispasso Valpolicella Class. Superiore DOC</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 43.00</i></b>
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.		
<b><i>Cepptaio Val di Cornia DOC</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 31.00</i></b>
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.		
<b><i>Dehesa Gago DO</i></b>	<b><i>red</i></b>	<b><i>sFr. 35.00</i></b>
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)	20 cl	3.80
Appenzeller Quöllfrisch	(bottle)	33 cl	4.50
Erdinger Hefeweissbier	(bottle)	50 cl	5.70
Schlossgold	(non-alcoholic) (bottle)	50 cl	5.70
Kaiser Märzen	(bottle)	50 cl	5.70
Non-alcoholic beverages		30 cl	50 cl
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		4.30	5.70
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
Cranberry-, Mango-, blackcurrant 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	5.00
Campari	4 cl	25 % vol	5.00
Cynar	4 cl	16 % vol	5.00
Martini weiss	4 cl	16 % vol	5.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 % vol	5.00
Aperol Spritz	4 cl	11 % vol	7.00

## Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	40 % vol	6.00
------------------	------	----------	------

## 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	5.00
Apricot Brandy	2 cl	21 % vol	4.00
Mozart Liqueur	2 cl	17 % vol	4.00
Crème de Bananes	2 cl	21 % vol	4.00
Baileys	2 cl	17 % vol	4.00
Amaretto di Saronno	2 cl	28 % vol	4.00
Ramazzotti	4 cl	30 % vol	5.50
Jägermeister	2 cl	35 % vol	4.00
Fernet branca	2 cl	39 % vol	4.00
Becherovka (Kräuterschnaps)	2 cl	38 % vol	4.00
Obstler/Williams/Kirsch	2 cl	40 % vol	4.50
Zwetschge/ Grappa/ Calvados	2 cl	40 % vol	4.50
Rum/Gin/Vodka/Bacardi	2 cl	38 % vol	4.00

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