






Fürn Onfong a noubla Voarspeis

Grüner Salat 	8.90
Gemischter Salatteller 	10.90
Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola 	13.90
Räucherlachsscheiben mit marinierten Blattsalaten und Toast	17.90
Ravioli mit Auberginen & Käsefüllung (Vorspeise 4St.) 	14.90
Carpaccio vom Rinderfilet, hausgemacht und mariniert	17.90
Knoblauchbrot 	6.90

Frenchdressing, Italiandressing oder Kürbiskernöldressing

Ausm Suppatopf

Kartoffel-Lauch-Schaumsuppe 	7.90
Tomatencrèmesuppe 	7.90
Rinderkraftbrühe mit Flädli	7.90
Leberknödelsuppe	7.90
Bündner Gerstensuppe	8.50
Ungarische Gulaschsuppe	8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl 	7.90

Herkunftsnachweis:

Fleisch: Wir verarbeiten Rindfleisch aus Brasilien, Uruguay Argentinien,
, Kalbfleisch aus Niederlande und Deutschland

Schweinefleisch, sowie Geflügel und Wurstwaren Aus dem Regionen (Schweiz / Österreich /Deutschland).
Wild aus Österreich oder Spanien

Fleisch: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Allergien und Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Mitarbeitern

Fisch: Riesengarnelen aus Indien, Zander aus Russland.

Aquakultur oder "Aquafarm/Aquafarming" ist die kontrollierte Aufzucht von aquatischen, also im Wasser lebenden Organismen,
insbesondere Fischen, Muscheln, Krebsen und Algen

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusive MwSt.)

Herzhaftes zum satt weara

Gebratene Hähnchenbruststreifen	26.90
<i>in Currysauce mit Asiagemüse, dazu Butterreis</i>	
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	25.90
<i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	
Medaillons vom Schweinefilet	28.90
<i>mit Champignonrahmsauce dazu Butterspätzle und Gemüse</i>	
Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet	25.90
<i>auf Champignonrahmsauce mit Butterreis und Gemüse</i>	
Wienerschnitzel vom Kalb	36.90
<i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	
Rahmgeschnetzeltes vom Kalb	35.90
<i>mit Butterspätzle und Gemüse</i>	
Salat „Engadin	31.90
<i>kleines Rinderfiletmedaillon und gebackenes Schweineschnitzel, dazu Knoblauchbrot, auf bunten Salatherzen mit italienischem Dressing</i>	

Intra feina Cordon bleu

Cordon bleu „Classic“ vom Kalb	39.90
<i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	
Cordon bleu „Bündner Art“ vom Kalb	40.90
<i>gefüllt mit Bündnerfleisch und geräuchertem Käse dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	
Cordon bleu „Mediterranée“ vom Schwein	31.90
<i>gefüllt mit Rohschinken, Käse, Basilikumpesto und Tomate dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	


Aufpreis Beilage Rösti: CHF 9.00

Ollahond vom Rind

Geschmorter Rinderbraten	29.90
<i>gefüllt mit getrockneten Dörrzwetschgen dazu Tagliatelle Nudeln und Gemüsegarnitur</i>	
Grilliertes Entrecôte- Steak	36.90
<i>dazu Café de Paris-Butter, auf Rotweinsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	
Rinderfilet-Medaillons	39.90
<i>mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und Gemüse</i>	
Pfeffersteak vom Rindsfilet	44.90
<i>mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüse</i>	
Rindergulasch	25.90
<i>mit Tagliatelle Nudeln und Gemüse</i>	
Rinderfiletstreifen	28.90
<i>asiatisch gewürzt, mit Gemüse und Reis</i>	

Aufpreis Beilage Rösti: CHF 9.00

Hausgmochta Rösti

Bergrösti	21.90
<i>mit Käse überbacken dazu gebratene Speckscheiben</i>	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs	23.90
<i>dazu marinierte Blattsalatherzen</i>	
Kartoffelrösti Caprese 	21.90
<i>mit Tomaten Mozzarella und Basilikumpesto</i>	

Für insra klina Gäst

Paniertes Schnitzelchen „Feuerwehrmann Sam“ <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	13.90
Spaghetti „Mickey Mouse“ <i>mit Fleischsauce</i>	9.90
Spätzlepfanne „Paw Patrol“ <i>Spätzle-Gemüsepfanne mit Rahmsauce</i>	13.90

Ausm Wossa

Gebratenes Zanderfilet <i>an Safransauce, dazu Butterreis und Gemüse</i>	28.90
Riesengarnelen gebraten (8 Stück) <i>mit Knoblauch und Kräuter, auf bunten Blattsalaten</i>	27.90
Garnelen Wok (5 Stück) <i>gebratene Riesengarnelen mit Asiagemüse in Currysauce, dazu Butterreis</i>	25.90

Gmiatlichs Mitanond

Käsefondue (ab 2 Personen)	pro Person 26.90
Fondue Chinoise <i>(ab 2 Personen auf Vorbestellung)</i> <i>Rinderfilet / Schweinefilet / Hähnchenbrust</i> <i>mit Pommes frites, Reis, feine Saucen und Salat</i>	pro Person 45.90

Vegetarische Speise

Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto 	18.90
Hausgemachte Samnauner Käsespätzle  <i>mit Röstzwiebeln</i>	18.90
Ravioli mit Auberginen & Käsefüllung (6 Stk .)  <i>mit Trockentomaten und Rucola</i>	19.90
Kartoffelrösti Caprese  <i>mit Tomaten Mozzarella und Basilikumpesto</i>	21.90
Gemüsecurry mit Butterreis 	19.90

Eppas für Zwischadurch

Spaghetti Bolognaise <i>mit Fleischsauce</i>	16.90
Kalbsbratwurst vom Grill <i>an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites</i>	13.90
Schinken-Käse-Toast <i>mit einer kleinen Salatgarnitur</i>	10.90
Chicken Nuggets <i>mit Pommes frites</i>	11.90
Fleischkäse mit Spiegelei <i>dazu Pommes frites</i>	13.90
Portion Pommes frites	8.90

Marend-Teller / Jause

Wurstsalat „Engadin“	12.90
<i>feine Extrawurst, Käse, Essiggurken dazu French Dressing</i>	
Engadiner Teller	20.90
<i>Bündnerfleisch, Salsiz, Käse dazu Brot</i>	

Eppas Siassas geiht olba

Tiramisu mit Waldbeerkompott	9.00
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8.90
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus	16.90
Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Sahne	6.50
Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	7.50
Amerikanischer Apfelstrudel	8.00
<i>mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce</i>	
Tea-Time	
<i>Tasse Kaffee Creme und ein Stück Strudel</i>	7.50
<i>Tasse Cappuccino und ein Stück Strudel</i>	8.00

Eisspezialitäten

Verlangen Sie bitte unsere Eiskarte

Milk-Shakes / Frappés

Verschiedene Aromen	50 cl	6.00
----------------------------	-------	------

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella)

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusive MwSt.)

Weinkarte

Weisswein / Vino bianco	1/8 lt	20 cl	50 cl
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

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

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

Prosecco / Sekt

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

Flaschenweine

0.75 l

Malanser Riesling & Silvaner AOC	weiss	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	weiss	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	weiss	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	weiss	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	weiss	32.00
Wieninger, Wien, Österreich Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhaftige Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.		
Small hill rosé	rosé	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	rot	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	rot	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	rot	31.00
Weingut Fischer, Burgenland, Österreich Dieser Burgenländer hat ein sattes Rubinrot mit violetter Aufhellung. Stoffiger, frucht-betonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Weiches Tannin, samtige Struktur.		
Small hill red	rot	29.00
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.		
Kalterersee Auslese DOC	rot	28.00
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.		
Südtiroler Lagrein DOC	rot	33.00
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.		
Rispasso Valpolicella Class. Superiore DOC	rot	45.00
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.		
Ceppitaino Val di Cornia DOC	rot	31.00
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.		
Dehesa Gago DO	rot	35.00
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.		

Bier	30 cl	50 cl
Kaiser Premium (vom Fass)	4.50	5.70
Radler	4.50	5.70
Kaiser Premium Pfiff (vom Fass) 20 cl	3.80	
Appenzeller Quöllfrisch (Flasche) 33 cl	4.50	
Erdinger Hefeweissbier (Flasche)		5.70
Edelweiss Hefeweissbier (alkoholfrei, Flasche)		5.70
Schlossgold (alkoholfrei, Flasche)		5.70

Alkoholfreie Getränke	30 cl	50 cl
Mango-, schw. Johannisbeerensaft, gespr.	4.30	5.70
Coca Cola / Fanta / Sprite	4.30	5.70
Coca Cola Light (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser prickelnd (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser still (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser prickelnd (Flasche)	75 cl	8.00
Rivella rot / Rivella blau (Flasche)	33 cl	4.50
Almdudler	4.30	5.70
Apfelsaft gespritzt	4.30	5.70
Apfelsaft	4.30	5.70
Eistee	4.30	5.70
Spezi	4.30	5.70
Orangen-, Multivitamin-, Apfelsaft	4.30	5.70

Café / Tee / Warme Getränke

Café crème	4.00
Espresso crème	3.80
Cappuccino mit Sahne	4.30
Cappuccino mit Milchschaum	4.30
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato oder Cappuccino mit Vanille oder Haselnussirup	5.00
Portion Café	7.80
Tee(Schwarztee, Camille, Hagebutten, Pfefferminz, Früchtetee, Kräutertee, Green Tea)	3.80
Portion Tee	7.50
Milch (heiss oder kalt)	3.80
Schokolade	4.20
Schokolade mit Sahne	4.80
Ovomaltine	4.20
Ovomaltine mit Sahne	4.80
Jagertee / Glühwein / Tee Rum	6.00
Irish Coffee / Café Schümli-Pflümli	6.00
Café Fertig / Café Lutz	6.00

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

Alte Zwetschge, Alte Himbeere	2 cl	40 % vol	6.50
Alte Marille (Spitz), Grappa	2 cl	40 % vol	6.50
Obstler/Williams/Kirsch/ Zwetschge	2 cl	40 % vol	4.50
Grand Marnier	2 cl	40 % vol	5.00
Baileys	2 cl	17 % vol	5.00
Amaretto di Saronno	2 cl	28 % vol	5.00
Ramazotti	4 cl	30 % vol	5.50
Jägermeister	2 cl	35 % vol	5.50
Fernet branca	2 cl	39 % vol	5.50