

Unsere
Speisekarte

*Restaurant geöffnet von 09.00 bis 18.00 Uhr
warme Küche von 10.00 bis 16.00 Uhr*



Zur Information - Information

Unsere Fleisch- und Fischarten stammen aus folgenden Ländern:

Unless otherwise indicated, we use meat and fish from

Kalbsrücken: Deutschland, Österreich – veal saddle: Germany, Austria

Schweinerücken: Deutschland, Österreich – pork loin: Germany, Austria

Pouletfilet: Österreich – chicken fillet: Austria

Entrecôte: Uruguay (Getreide gefüttert) – entrecôte: Uruguay (grain fed)

Lachs: Norwegen – salmon: Norway

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



Suppen - Soups

Tagessuppe

Soup of the day

CHF 9.00



Bouillon mit Kräuterflädli G,E,M,SE

Clear soup with herbal flakes

CHF 9.00

Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli G,SE

Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages

CHF 10.00



Salate - Salads

Gemischter Salatteller mit French Dressing E,M,SEN,G

- oder mit Italian Dressing SEN,G

CHF 11.50

Mixed salad plate with French or Italian dressing

**Schweizer Wurstsalat (Cervelat und Emmentaler)
in Essig-Öl Marinade mit Gewürzgurken, gekochtem Ei,
Tomaten und roten Zwiebelringen** E,M,SEN

CHF 16.00

Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg,
tomatoes and red onion rings



Imbisse – Snacks

Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat G,M,E,SEN **CHF** **14.50**

Ham and cheese toast with mixed salad

**Italienischer Büffelmozzarella
mit Tomaten, Oliven und Basilikum-Pesto** M **CHF** **18.00**

Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives and basil pesto

1 Paar gekochte Wienerli mit Senf und frischem Kren SEN **CHF** **9.00**

One pair of boiled sausages with mustard and fresh horseradish

**Gebratene Pouletstreifen auf mariniertem Blattsalat
mit Croûtons, gekochtem Ei und kleinen Tomaten** G,E,SEN **CHF** **18.00**

Roasted chicken stripes on marinated green salad
with croutons, boiled egg and small tomatoes



Warme Gerichte als Vor- und Hauptspeise

warm meals as starter or main dish

Spaghetti „Bolognese“ mit Fleischsugo G,SE,M (laktosefrei)	klein	CHF	13.00
	gross	CHF	18.00

Spaghetti "Bolognese" with meat sugo (lactose-free)

Spaghetti "Napoli" mit Tomaten-Basilikumsugo G,M (laktosefrei)	klein	CHF	13.00
	gross	CHF	18.00

Spaghetti "Napoli" with tomato-basil sauce (lactose-free)

Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln G,E,M		CHF	21.00
-----------------------------------------------------------------------------------	--	------------	--------------

Gratinated Samnaunian cheese spaetzle with homemade fried onions

Kartoffelrösti mit frischem weissen Spargel, lauwarmem Räucherlachs und Schnittlauchsauerrahm M		CHF	29.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------	--------------

Potato hash browns with fresh white asparagus, salmon and chive sour cream



*Beliebte Hauptgerichte –
Favourite main courses*

Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites G,E	klein	CHF	19.00
Pan fried pork loin cutlet with French fries	gross	CHF	26.00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Petersilkartoffeln G,E		CHF	38.50
Pan fried Viennese Schnitzel of veal saddle with cranberries and parsley potatoes			

Geschnetzeltes Pouletfilet mit Champignons, Zucchini und Tagliatelle G,SE,M,E		CHF	29.00
Sliced chicken fillet with mushrooms, courgette and Tagliatelle			



Beliebte Hauptgerichte –

Favourite main courses

**200g Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter
auf Röstgemüse und Pommes frites M,SEN**

CHF 41.00

200g grilled Entrecôte with herb butter,
roasted vegetables and French fries

**Lachsfilet vom Grill
mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüsereis M,F (laktosefrei)**

CHF 33.00

Grilled salmon fillet with liquid lemon butter and vegetable rice

**200g Filetsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter,
Pfeffer-Cognacsauce und frischem weissen Spargel
mit Speck gebraten und Pommes frites G,M,SEN**

CHF 56.00

200g fillet steak from local beef with herb butter,
Pepper cognac sauce and fresh white asparagus
fried with bacon and French fries



Für unsere kleinen Gäste – for our kids

«Wickie»

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites G,M,E, CHF 19.00

Fried pork escalope with French fries

«Donald Duck»

Spaghetti Bolognese M,G CHF 13.00

Spaghetti Bolognese

«Pluto»

Spaghetti Napoli M,G CHF 13.00

Spaghetti Napoli



Dessert

Tagesdessert

Dessert of the day

CHF 9.50



Apfel- G,SC,M,E oder Topfenstrudel G,M,E

Apple or curd cheese strudel

CHF 6.50

- mit Sahne M

- with whipped cream

CHF 8.00

- mit Vanilleeis M

- with vanilla ice cream

CHF 9.50

- mit Vanillesauce M

- with vanilla sauce

CHF 8.00



*Weitere Desserts entnehmen Sie bitte
unserer Eiskarte*

More desserts Please refer to our ice cream menu



Allergendeclaration - Allergen declaration

E:	Eier Eggs
ERD:	Erdnüsse Peanuts
F:	Fische Fish
G:	Glutenhaltige Getreide (Dinkel und Khorasan-Weizen) Cereals containing gluten (spelled and khorasan wheat)
K:	Krebstiere Crustaceans
LU:	Lupinen Lupins
M:	Kuhmilch Cow's milk
S:	Sojabohnen Soybeans
SC:	Schalenfrüchte (Nüsse) Nuts
SE:	Sellerie Celery
SEN:	Senf Mustard
SES:	Sesamsamen Sesame seeds
S+S:	Schwefeldioxid und Sulfite Sulfur dioxide and sulfites
W:	Weichtiere Molluscs

