

# LOCANDA



HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER LOCANDA!

Neben unseren traditionellen Fleisch-Spezialitäten wie Chateaubriand, Fondue Chinoise und Bourguignonne können Sie sich auch Ihr persönliches Menu zusammenstellen.

Wir wünschen "an guata"!

## VORSPEISEN

NÜSSLISALAT mit geröstetem Speck und Ei Sauce nach Wahl	19
BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Toast und Butter	28
KÜRBISCREME SUPPE Mit Sahnehaube, Kürbiskernen und -Öl	14

## ZWISCHENGÄNGE

VEGI CAPUNS mit Steinpilzen	24
PIZOKELPFANNE mit frischem Spinat, Speck und mit Käse überbacken	26
HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit frischer Mandelcreme, Tomatensauce, Cherry Tomaten, Mangold	26
GLASIERTE JAKOBSMUSCHELN Auf Kürbiscurrysauce, mit Rotkohlpürre und Marinierten Paprikawürfeln	29

## HAUPTGÄNGE

EIN ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	34
ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	49
GEBRATENE RIESENCREVETTEN Mit Kokosreis und buntem Wokgemüse	44
"GRAN CRU" ENTRECÔTE mit Kartoffelgröstl und Kräuterbutter	58
PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI	34

## DESSERTS

SCHOGGIMOUSSE ROCHE Sorbet aus schwarzen Beeren	16
PRÄTSCHLI "BANOFFEE" Mascarponecreme mit Bananen, Karamell, Mango und Passion	16
AMARETTI AMARETTO-PARFAIT mit Apfel und Birnen	16

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland  
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

## BESONDERE SPEZIALITÄTEN

CHATEAUBRIAND, 230g – ab 2 Personen  
mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

76 pro Person

### FONDUE VARIATIONEN À DISCRETION

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine hausgemachte Frühlingsrolle oder Sie bedienen sich an unserem Salatbuffet.

Zum Hauptgang geniessen Sie Ihr Fondue à discretion mit grosser Auswahl an Beilagen und Saucen.

Zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit unserem Tagesdessert oder einer Kugel hausgemachtem Iva-Glace mit eingemachten Zwetschgen.

CHINOISE

58 pro Person

BOURGUIGNONNE

60 pro Person

FISCH

58 pro Person

GEMÜSE

40 pro Person



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland  
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

# LOCANDA

## GETRÄNKE

---

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Gas (Rhäzünser/Allegra)	1 Liter	9.00
Rhäzünser, Arkina, Cola, Cola Zero, Shorley	33cl	5.50
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco,	33cl	5.50
"Hus-Tee" (Arosler Eistee)	50cl	6.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	5.50
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfel- oder Traubensaft	20cl	5.50

### BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	5.50
Appenzeller Weizenbier	50cl	9.00
Appenzeller Sonnwending alkoholfrei	33cl	7.00
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	8.00
Calanda Edelbräu	33cl	7.00

### APÉRITIFS UND BITTER

Cüpli Prosecco		9.00
Cüpli Champagne Gosset Brut		16.00
Aperol		8.00
Aperol Spritz		12.00
Crodino alkoholfrei		6.00
Crodino Spritz		11.50
Appenzeller, Ramazotti	4cl	9.50
Campari, Cynar, Rossi	4cl	9.50
Sherry Tio Pepe	4cl	9.50
Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	9.50
Braulio, Ricard, Pernod	4cl	9.50
Fernet Branca, Underberg	4cl	9.50

# LOCANDA

## GETRÄNKE

---

### SPIRITUOSEN

Kirsch/Zwetschge/Chrüter/Obstler	2cl	7.00
Williams/Himbeergeist	2cl	7.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA/Limoncello	2cl	6.00
Bündner Röteli	4cl	8.00
Calvados Morin père et fils	2cl	8.00
Calvados Morin père et fils V.S.O.P.	2cl	9.00
Cognac Martell	2cl	11.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	11.00
Johnnie Walker Red Label/Tullamore Dew	4cl	11.00
Four Roses	4cl	13.00
Bacardi/Vodka/Gin	4cl	10.00
Grand Marnier / Cointreau	2cl	9.00

### GRAPPA

Nonino	2cl	10.00
Moscato Sibona	2cl	7.00
Berta Greta	2cl	10.00
Marchese di Villamarina	2cl	7.00
Ornellaia	2cl	10.00
Sassicaia	2cl	14.00

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Tee	5.00
Coretto Grappa	6.00
Tee Rum	7.50
Skiwasser mit Kirsch	7.50
Schümli-Pflümli	12.00
Irish Coffee	12.00