

KALTE GERICHTE

	Vorspeise*	Hauptgang
WÜRZIGES, LUFTGETROCKNETES BÜNDNERFLEISCH 60g / 100g	20	30
GEMISCHTER BÜNDNER TELLER 60g / 120g, mit Rohschinken, Speck, Salsiz und Käse	19	29
HERZHAFTER BAUERN SALSIZ 100g, von Peter Sprecher, Sonnenrüti, Langwies	15	
MARANER ALPKÄSE 2017 150g, mit Birnenbrot und Butter	20	
ROAST BEEF VOM SCHWEIZER RIND mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	30	
HAUSGEMACHTER RAUCH- ODER GRAVED LACHS 80g / 120g, mit Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	22	30
BEEFSTEAK TATAR 70g / 140g, mit Toast, Ruchbrot und Butter	21	30

AUS DEM SUPPENTOPF

UNGARISCHE GULASCHSUPPE	9*	13
BÜNDNER GERSTENSUPPE	9*	13
RINDSKRAFTBRÜHE ODER GEMÜSEBOUILLON <i>wahlweise mit Flädli, Fadennudeln, Rindermarkscheiben oder Tiroler Speckknödeln</i>	9*	13
TAGESSUPPE	9*	13

* Vorspeisenportionen nur in Verbindung mit einem Hauptgang

Fleischherkunft:

Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz

SALATBUFFET

Stellen Sie sich an unserem Buffet Ihren persönlichen Salat zusammen und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingsauce!

GROSSER TELLER	17
KLEINER TELLER	12

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 10 Jahre)

BÄREN-MENU Rahmschnitzel mit Butternudeln	15
AROSA PISTEN-STÄRKUNG Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15
KINDER-PIZZA mit Tomaten, Schinken und Mozzarella	14
NAPA-PASTA Nature, Bolognese oder Tomatensauce	14

VEGETARISCHE GERICHTE

RAVIOLI	26
gefüllt mit Spinat und Ricotta an Basilikumschaum, dazu ein Tomaten-Concassé	
SPAGHETTI	22
wahlweise mit Tomatensauce oder Pesto	
KÄSESPÄTZLE	23
mit Röstzwiebeln	
INDISCHES LINSENCURRY (LINSEN-DAL)	26
mit Gurken-Raita und Reis	

VEGANE GERICHTE

THAI-CURRY	26
dazu Jasminreis und Papadam	

FISCHGERICHTE

ZANDERKNUSPERLI	30
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	
GEBRATENES LACHSSTEAK	36
auf Weissweinsauce, mit jungem Blattsalat und Petersilienkartoffeln	

WARMER FLEISCH-GERICHTE

SPAGHETTI	22
Bolognese oder Carbonara	
SPECKRÖSTI	22
mit Alpkäse und Spiegelei	
ÄLPLERMAGRONEN	24
mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	
THAI-CURRY MIT POULET	30
dazu Jasminreis und Papadam	

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

GRILL-BRATWURST mit Brot	14
mit Pommes Frites	19
AROSERLI oder WIENERLI mit Brot	14
mit Pommes Frites	19
ALPEN-BURGER	27
100% SwissPrim-Rindfleisch, mit Salat, Tomaten, Speck und Alpkäse, dazu servieren wir Country-Kartoffeln	
PRÄTSCHLI-BURGER	36
100% SwissPrim-Rindfleisch, mit Trüffel-Mayonnaise, Entenstopfleber, Tomaten, Salat und Alpkäse, dazu servieren wir Country-Kartoffeln	
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB, 160g	39
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
CORDON BLEU VOM KALB, 180g	42
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
HIRSCHRÜCKEN	45
mit Acquarello-Risotto und Marktgemüse	
SAFTIGES RINDSENTRECÔTE, 200g	44
auf Cognac-Morchelsauce, dazu Tagliatelle und frisches Marktgemüse	
RINDSFILET STROGANOFF	49
mit Butterspätzli, garniert mit Randen	

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

JEDEN ABEND IN UNSERER LOCANDA

Fleischfondue-Plausch

Hausgemachte Frühlingsrolle

oder

Salat vom Buffet

* * *

Fleisch-Fondue

Chinoise *oder* Bourguignonne

mit reichhaltigem Saucen-
und Beilagenbuffet

* * *

Tagesdessert

oder

Gemischtes Glacé

* * *

* *

*

Fondue Chinoise 54 pro Person

Fondue Bourguignonne 58 pro Person

Für unsere Halbpensions-Gäste anstelle des Abendmenus im Speisesaal

DESSERTS

COUPE CHEESECAKE	13
Frischkäse-Glacé, Waldbeerensauce und Butterstreusel	
HIMBEER-TIRAMISU	10
MANGO-MOUSSE	13
auf Schokoladenspiegel, mit rosa Pfeffer	
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN	13
lauwarm serviert, dazu Vanilleglacé und Rahm	
SCHOKOLADEN-HALBGEFRORENES	13
mit karamellisierter Milchkonfitüre	
FRISCHER FRUCHTSALAT	11
mit Kirsch oder Maraschino	
KLEINER KÄSETELLER	16
mit verschiedenen Käsesorten aus der Region	
GEMISCHTES GLACÉ	4
pro Kugel	
DIVERSE PÂTISSERIE-STÜCKCHEN	6
VERSCHIEDENE FRUCHTKUCHEN	7
TORTEN	7
RAHMZUSCHLAG	1

Zigarettenpüuschen?

Die Serenata ist ein
Nichtraucherrestaurant.
Unsere Smoker's Lounge
finden Sie in der Hotelhalle.

