

# KALTE GERICHTE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
WÜRZIGES, LUFTGETROCKNETES BÜNDNERFLEISCH 60g / 100g	20	30
GEMISCHTER BÜNDNER TELLER 60g / 120g, mit Rohschinken, Speck, Salsiz und Käse	19	29
HERZHAFTER BAUERNALSIZ 100g, von Peter Sprecher, Sonnenrüti, Langwies	16	
MARANER ALPKÄSE 2019 150g, mit Birnenbrot und Butter	20	
ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND † mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	32	
HAUSGEMACHTER RAUCH-LACHS ODER GRAVED LACHS 80g / 120g, mit Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	24	30
BEEFSTEAK TATAR 70g / 140g, mit Toast, Ruchbrot und Butter	24	30

# AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSKRAFTBRÜHE ODER GEMÜSEBOUILLON wahlweise mit Flädli, Fadennudeln, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben	9*	13
UNGARISCHE GULASCHSUPPE	9*	14
BÜNDNER GERSTENSUPPE	9*	14
TAGESSUPPE	9*	13

† wird nur bis 14:30 Uhr serviert

\* 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!

KLEINER TELLER	12
GROSSER TELLER	17

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 10 Jahre)

BÄREN-MENU Rahmschnitzel mit Butternudeln	16
PISTENSTÄRKUNG «NAPA» Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16
KINDER-PIZZA «AMELIA» mit Tomaten, Schinken und Mozzarella	15
PASTA «MEIMO» Spaghetti nature, Bolognese oder Tomatensauce	15

# VEGETARISCHE GERICHTE

STEINPILZ-RAVIOLI	26
an Basilikumschaum, mit Tomaten-Concassée	
SPAGHETTI	22
wahlweise mit Tomatensauce oder Pesto	
KÄSESPÄTZLI	24
mit Röstzwiebeln	

# VEGANE GERICHTE

THAI CURRY †	28
dazu Jasminreis und Papadam	
INDISCHES LINSENCURRY (LINSEN-DAL)	28
mit Jasminreis	

# FISCHGERICHTE

ZANDERKNUSPERLI	32
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	
GEBRATENES LACHSSTEAK †	36
auf Weissweinsauce, mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	

# WARMER FLEISCHGERICHTE

SPAGHETTI	22
Bolognese oder Carbonara	
ÄLPLERMAGRONEN	24
mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	
SPECKRÖSTI	24
mit Alpkäse und Spiegelei	
THAI-CURRY MIT POULET †	32
dazu Jasminreis und Papadam	

† wird nur bis 14:30 Uhr serviert

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

# VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

OLMA-BRATWURST mit Brot	15
mit Pommes Frites	20
AROSERLI oder WIENERLI mit Brot	15
mit Pommes Frites	20
ALPEN-BURGER	28
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 WIENER SCHNITZEL VOM KALB, 160g	40
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
CORDON BLEU VOM KALB, 180g †	42
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
SCHWEINEFILET-MEDAILLONS †	42
auf Steinpilzsauce, mit Butterspätzli und frischem Marktgemüse	
SAFTIGES RINDSENTRECÔTE, 200g †	46
auf Cognac-Morchelsauce, dazu Tagliatelle und frisches Marktgemüse	
RINDSFILET-STEAK, 200g †	52
auf Pfeffersauce, mit Acquerello-Risotto und frischem Marktgemüse	

† wird nur bis 14:30 Uhr serviert

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



JEDEN ABEND  
IN UNSEREN LOCANDA

---

FLEISCHFONDUE-PLAUSCH

Hausgemachte Frühlingsrolle

*oder*

Salat vom Buffet

\* \* \*

Fleisch-Fondue

Chinoise *oder* Bourguignonne

mit reichhaltigem Saucen-

und Beilagenbuffet

\* \* \*

Iva-Glace mit eingemachten Zwetschgen

*oder*

Tages-Dessert

*oder*

Gemischtes Glace

\* \* \*

\* \*

\*

*Fondue Chinoise 54 pro Person*

*Fondue Bourguignonne 58 pro Person*

*Für unsere Halbpensionsgäste anstelle des Abendmenus im Speisesaal*

# DESSERTS

HAUSGEMACHTE PAVLOVA mit frischen Früchten	13
HIMBEER-TIRAMISU	11
WEISSES UND DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE auf Mangosauce, mit rosa Pfeffer	13
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN lauwarm serviert, dazu Vanilleglace und Schlagrahm	13
KARAMEL-KÖPFLI mit Schlagrahm und frischen Früchten	11
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Kirsch oder Maraschino	12 14
KLEINER KÄSETELLER, 100g mit verschiedenen Käsesorten aus der Region	16
GEMISCHTES GLACE	pro Kugel 4
DIVERSE PÂTISSERIE-STÜCKCHEN	6
VERSCHIEDENE FRUCHTKUCHEN	7
TORTEN	7
ZUSCHLAG SCHLAGRAHM	1

## ***Zigarettenpäschen?***

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



# GETRÄNKE

## KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Gas (Rhäzünser/Arkina)	1 Liter	8.50
Rhäzünser, Arkina, Cola, Cola Zero, Shorley, Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.90
Hustee (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	4.90
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Trauben-, Apfelsaft	20cl	4.90
Möhl Saft vom Fass, mit oder ohne Alkohol	50cl	6.00

## BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	4.90
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20
Calanda Edelbräu	33cl	6.20

## OFFENE WEINE

Bündner Riesling X Silvaner	1dl	5.50
von Salis, Maienfeld	5dl	25.00
* * *		
Maienfelder Pinot Noir	1dl	6.00
von Salis, Maienfeld	5dl	27.00

## APÉRITIFS UND BITTER

Cüpli Prosecco	10cl	8.00
Cüpli Champagne Gosset Brut	10cl	15.00
Aperol	4cl	7.50
Aperol Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei	20cl	6.00
Crodino Spritz		10.00
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar, Rossi	4cl	7.50
Sherry Tio Pepe, Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	7.50
Braulio, Ricard, Pernod, Fernet Branca, Underberg	4cl	7.50

# GETRÄNKE

## SPIRITUOSEN

Kirsch/Zwetschge/Chrüter/Obstler	2cl	6.20
Williams/Himbeergeist	2cl	6.20
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA	2cl	7.00
Theo's Röteli	4cl	7.50
Calvados Morin père et fils	2cl	7.00
Calvados Morin père et fils V.S.O.P.	2cl	8.00
Cognac Martell	2cl	8.20
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	9.20
Johnnie Walker Red Label/Tullamore Dew	4cl	10.00
Four Roses	4cl	12.00
Bacardi/Vodka/Gin	4cl	10.00
Grand Marnier / Cointreau	2cl	7.50

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Tee		4.50
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.00
Caotina oder Ovomaltine		4.50
Punsch, alkoholfrei		4.50
Coretto Grappa		5.50
Tee Rum		7.00
Skiwasser mit Kirsch		7.00
Schümli-Pflümli		8.70
Hauskaffee		8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig		7.20
Irish Coffee		13.00