

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	
HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS 80g / 120g, mit Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	25	32
BEEFSTEAK TATAR 70g / 140g, mit Toast, Ruchbrot und Butter	25	32

AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSKRAFTBRÜHE ODER GEMÜSEBOUILLON wahlweise mit Flädli, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben	9*	14
UNGARISCHE GULASCHSUPPE	9*	14
BÜNDNER GERSTENSUPPE	9*	14
TAGESSUPPE	8*	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	27
an Basilikumschaum, mit Tomaten-Concassée	
SPAGHETTI	22
wahlweise mit Tomatensauce oder Pesto	
KÄSEPÄTZLI	24
mit Röstzwiebeln	

VEGANE GERICHTE

CURRY-HUMMUS †	28
dazu geräucherte Tofu-Würfel und gebratenem Chicorée	
INDISCHES LINSENCURRY (LINSEN-DAHL)	28
mit Jasminreis	

FISCHGERICHTE

ZANDERKNUSPERLI	33
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	
GEBRATENES LACHSSTEAK †	38
mit Nussbutter, jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	

WARMER FLEISCHGERICHTE

SPAGHETTI	22
Bolognese oder Carbonara	
ÄLPLERMAGRONEN	24
mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	
SPECKRÖSTI	25
mit Alpkäse und Spiegelei	

† 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	16
mit Pommes Frites	21
AROSERLI oder WIENERLI mit Brot	16
mit Pommes Frites	21
ALPEN-BURGER	29
100% SwissPrim-Rindfleisch, mit Salat, Tomaten, Speck und Alpkäse, dazu servieren wir Country-Kartoffeln	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB, 160g	42
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
SCHWEINEFILET-MEDAILLONS †	42
mit Butterspätzli, frischem Marktgemüse und Kräuterbutter	
SAFTIGES RINDSENTRECÔTE, 200g †	48
mit Tagliatelle, frischem Marktgemüse und Kräuterbutter	
RINDSFILET-STEAK, 200g †	54
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
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	12
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	5.00
Hustee (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	5.00
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Trauben-, Apfelsaft	20cl	5.50
Möhl Saft vom Fass, mit oder ohne Alkohol	50cl	6.00

BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	5.00
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 Charme Spumante	10cl	9.00
Cüpli Champagne Gosset Brut	10cl	15.00
Aperol	4cl	8.00
Aperol Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei	20cl	6.00
Crodino Spritz		10.00
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar, Rossi	4cl	9.00
Sherry Tio Pepe, Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	9.00
Braulio, Ricard, Pernod, Fernet Branca, Underberg	4cl	9.00

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