

KALTE GERICHTE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
WÜRZIGES, LUFTGETROCKNETES BÜNDNERFLEISCH 60g / 100g	23	34
GEMISCHTER BÜNDNER TELLER 60g / 120g, mit Rohschinken, Speck, Salsiz und Käse	22	33
HERZHAFTER BAUERNALSIZ 100g, von Peter Sprecher, Sonnenrüti, Langwies	18	
MARANER ALPKÄSE 150g, mit Birnenbrot und Butter	22	
BEEFSTEAK TATAR 70g / 140g, mit Toast, Ruchbrot und Butter	26	34

AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSKRAFTBRÜHE ODER GEMÜSEBOUILLON wahlweise mit Flädli, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben	9*	14
UNGARISCHE GULASCHSUPPE	10*	15
BÜNDNER GERSTENSUPPE	10*	15
TAGESSUPPE	8*	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!

KLEINER TELLER	14
GROSSER TELLER	19

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 10 Jahre)

BÄREN-MENU Rahmschnitzel mit Butternudeln	18
PISTENSTÄRKUNG «NAPA» Chicken Nuggets mit Pommes Frites	18
PASTA «MEIMO» Spaghetti nature, Bolognese oder Tomatensauce	17

VEGETARISCHE GERICHTE

SPAGHETTI	24
wahlweise mit Tomatensauce oder Pesto	
KÄSESPÄTZLI	26
mit Röstzwiebeln	

VEGANE GERICHTE

RANDEN-HUMMUS †	30
dazu geräucherter Tofu und gebratener Chicorée	
ROTES LINSENCURRY	30
mit Süsskartoffeln	

FISCHGERICHTE

ZANDERKNUSPERLI	36
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	
GEBRATENES FORELLENFILET †	40
mit Nussbutter, jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	

WARMER FLEISCHGERICHTE

SPAGHETTI	24
wahlweise mit Bolognese oder Carbonara	
ÄPLERMAGRONEN	26
mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	
SPECKRÖSTI	27
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	22
AROSERLI mit Brot	16
mit Pommes Frites	22
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB, 160g	46
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
SCHWEINEFILET-MEDAILLONS †	44
auf Steinpilzsauce, mit Butterspätzli und frischem Marktgemüse	
RINDSFILET-STEAK, 200g †	58
mit Kartoffelstäbchen im Parmesanmantel, frischem Marktgemüse und Kräuterbutter	

† 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	14
DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE auf Mango-Passionsfruchtsauce	14
KARAMEL-KÖPFLI mit Schlagrahm und frischen Früchten	13
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Kirsch oder Maraschino	13 15
KLEINER KÄSETELLER, 100g mit verschiedenen Käsesorten aus der Region	17
GEMISCHTES GLACE	pro Kugel 5
DIVERSE PÂTISSERIE-STÜCKCHEN	6
VERSCHIEDENE FRUCHTKUCHEN	7
TORTEN	7
ZUSCHLAG SCHLAGRAHM	2

Zigarettenpäuschen?

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