

SUPPEN

Schmugglersuppe

mit Speck- und Käseknödel

Sfr. 13.00

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli

Sfr. 9.50

Tagessuppe

Sfr. 9.00

Knoblauchbaguettes (2 Stück)

Sfr. 8.00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindsfilet

mit Basilikum Pesto, gehobeltem Parmesan und Rucola

Sfr. 23.00


Beefsteak Tatar

pikant gewürzt mit Toastbrot und Butter

Sfr. 25.00

gross Sfr. 32.00

SALATE

<u>Salat vom Buffet</u> 	Sfr.	12.00
<u>Tomaten Caprese</u>  Tomaten, Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto und Grissini	Sfr.	17.00
<u>Nüsslisalat</u> mit Cherry Tomaten, knusprigem Speck und Ei an Balsamicodressing	Sfr.	17.00
<u>Blattsalate</u> mit gebackenen oder gebratenen Pouletbruststreifen an Balsamicodressing	Sfr.	21.00
<u>Fischersalat</u> gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr.	25.00
<u>Jägersalat</u> gezupfter Blattsalat mit Schafskäse und Hirschfiletstreifen an Himbeerdressing	Sfr.	25.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<u>Globi Teller</u> Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce	Sfr.	15.00
<u>Wicky Teller</u> Frankfurter mit Pommes frites	Sfr.	16.00
<u>Winnetou</u> gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites	Sfr.	20.00
<u>Micky Maus Pizza</u> Tomaten, Mozzarella mit Salami oder mit Schinken	Sfr.	17.00



NUDELN, SPÄTZLE UND RISOTTO

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Sfr. 25.00

Tagliatelle

mit Steinpilzrahmsauce

Sfr. 26.00

Spaghetti Gamberoni

mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern

Sfr. 29.00

Spaghetti Bolognese

mit Tomatenfleischragout

Sfr. 22.00

Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce

Sfr. 18.00

Pilz Risotto

mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan

Sfr. 27.00

Förster Risotto

mit Pfifferlingen, Hirschfiletstreifen, Rucola
und gehobeltem Parmesan

Sfr. 32.00

Trüffel Risotto

mit Riesengarnelen

Sfr. 32.00

Gemüseteller

frisches Gemüse mit gratinierter Tomate,
Champignons, Spiegelei und Petersilienkartoffeln

Sfr. 28.00

Ofenkartoffel

mit Schnittlauchsauerrahm und Blattsalate
an Balsamicodressing

Sfr. 18.00

Holzfüllerkartoffel

mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing

Sfr. 20.00

KALT GESCHMIEDET

Almteller

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Kaminwurza, Salami, Samnauner Bergkäse, geriebener Meerrettich und 1 Obstler Sfr. 32.00

Bündner Teller

Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Bündner Rohschinken Sfr. 28.00

Speckteller

Samnauner Schinken- und Bauchspeck Sfr. 23.00

Bündner Salsiz

mit geriebenem Meerrettich Sfr. 17.00

Schmuggler Wurza

Kaminwurza mit Senf und geriebenem Meerrettich Sfr. 16.00

Käseteller

verschiedene Käsesorten mit Weintrauben Sfr. 26.00

Belegtes Brot

wahlweise mit Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse oder gemischt Sfr. 17.00

PIZZEN

Pizzabrot

Basilikum Pesto und Parmesan

Sfr. 16.00

Pizza Marinara

Tomaten, Knoblauch und Oregano

Sfr. 15.00

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza Diavolo

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfefferoni, Oliven und Oregano

Sfr. 25.00

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano

Sfr. 22.00

Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Sfr. 21.00

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano

Sfr. 21.00

Pizza Montanara

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Oregano

Sfr. 23.00

Pizza Prosciutto Funghi

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano Sfr. 23.00

Pizza al Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano Sfr. 23.00

Pizza Verdure

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse, Parmesan und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Pomodori

Tomaten, Mozzarella, Rucola mariniert, Cherry Tomaten, Basilikum Pesto, Parmesan und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, gegrillte Artischocken, Champignons und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Mafioso

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Speck, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano Sfr. 26.00

Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Mais, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Piccante

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Schafskäse, Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano Sfr. 26.00

Pizza Rustica

Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfefferoni, Zwiebeln und Oregano Sfr. 23.00

Pizza Formaggi

Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, gegrillte Artischocken, Oliven und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Carpaccio

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola mariniert, Parmesan und Oregano

Sfr. 28.00

Pizza Gorgo

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Gorgonzola, Parmesan und Oregano

Sfr. 25.00

Pizza Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola mariniert, Cherry Tomaten, Knoblauch und Oregano

Sfr. 29.00

Pizza Chef

Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Zwiebeln, Gorgonzola, Speck, Knoblauch und Oregano

Sfr. 27.00

Pizza della Casa

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfifferlinge, Steinpilze, Parmesan und Oregano

Sfr. 27.00

Schmuggler Pizza

Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Pfifferlinge, Rucola mariniert, Parmesan und Oregano

Sfr. 29.00

Almpizza

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Hirschfiletstreifen, Speck, Zwiebeln, Champignons, Basilikum Pesto und Oregano

Sfr. 31.00

Wilderer Pizza

Tomaten, Mozzarella, Hirschfiletstreifen, Steinpilze, Pfifferlinge und Oregano

Sfr. 31.00

Für jede extra Zutat verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 4.00
für Mais, Pfefferoni, Oliven, Kapern CHF 2.00
für Rohschinken, Steinpilze, Pfifferlinge CHF 7.00
für Wildstreifen, Riesengarnelen CHF 10.00

FLEISCHGERICHTE

Schmugglerspiess

Schweine- und Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse,
dazu Pommes frites und Kräuterbutter

Sfr. 42.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse,
dazu Pommes frites, Gemüsebouquet und Preiselbeeren

Sfr. 39.00

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Sfr. 39.00

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 32.00

Filetspitzen Stroganoff

mit hausgemachten Butterspätzle

Sfr. 42.00

Kalbsgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce mit hausgemachter Butterrösti
und Gemüsebouquet

Sfr. 44.00

Rinderfiletsteak

an pikanter Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet

Sfr. 50.00

Schmuggler Steak

Medaillons vom Rindsfilet auf Toast mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter und Blattsalaten

Sfr. 42.00

Entrecôte vom Grill

mit Pommes frites, Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise
und Kräuterbutter

Sfr. 47.00

Grill Pfandl

Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sfr. 44.00

FISCH

Fischteller

gebratenes Zanderfilet, Saiblingfilet und Riesengarnelen
mit Petersilienkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Sfr. 43.00

Zur Information

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz, Österreich (Schweine-, Kalb-, Hirsch- und Geflügelfleisch), Deutschland (Schweine- und Geflügelfleisch), Ungarn (Geflügelfleisch), Niederlande (Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch), Neuseeland (Hirschfleisch), Argentinien, Brasilien und Uruguay (Rindfleisch).

Fleisch aus Argentinien, Brasilien und Neuseeland:

- Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
- Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

 **Vegetarische Gerichte**

FÜR 2 LEUTE ODER MEHR

Samnauner Käsefondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 32.00
(pro Person)

Bauernfondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch, Muskatnuss und gebratenem Bauernspeck, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 34.00
(pro Person)

Portion Bündnerfleisch

Sfr. 16.00

Portion Essiggemüse

Sfr. 7.00

AUF VORBESTELLUNG

Almfondue (Öl)

Hirsch- und Rindsfilets, Riesengarnelen mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 54.00
(pro Person)

Fondue Chinoise (Bouillon)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 52.00
(pro Person)

Fondue Bourguignonne (Öl)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 52.00
(pro Person)

Raclette

Schweizer Käsespezialität mit Raclettekartoffeln, Bündnerfleisch, Sauerrahm, frische Früchte, Essiggemüse und Salat vom Buffet

Sfr. 45.00
(pro Person)

DESSERTS

Schmuggler Dessert

gebackene Apfelküechli mit Zimtzucker und Vanilleeis Sfr. 15.00

Omas Palatschinken

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne Sfr. 13.00

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus Sfr. 25.00

klein Sfr. 22.00

Apfelstrudel mit Sahne Sfr. 9.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 10.00

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne Sfr. 9.50

Le Colonel

Citronen Sorbet mit Wodka Sfr. 10.00

Marillo-Secco

Marillen Sorbet und Prosecco Sfr. 11.00

Espresso on Ice

mit Espresso Krokanteis **oder** Vanilleeis Sfr. 7.50

Tagesdessert

Sfr. 7.00

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!



Pater Maurus Carnot
wurde am 26. Januar 1865
in Samnaun (Laret) geboren

Nach dem Besuch des Gymnasiums in Schwyz studierte er Philosophie und Theologie an der Universität Innsbruck. Am 4. November 1885 trat er ins Benediktiner Kloster Disentis ein und wurde am 8. Juli 1888 zum Priester geweiht. Pater Maurus war ein gesuchter Seelsorger und Prediger und ein hervorragender Lehrer an der Klosterschule. Als gefeierter Dichter und Mitglied der Schweizer Schillerstiftung starb er am 2. Januar 1935.

„STEINBOCK UND ADLER“

ist eine Erzählung aus der engeren Heimat des Dichters. Er windet seiner Heimat einen Kranz mit der Hauptgestalt Korsin von Laret (Geburtsort des Dichters), um den sich die bewegte, spannende und tragisch endende Handlung dreht. Die prachtvolle und konfliktreiche Erzählung hat einen hochinteressanten geschichtlichen Hintergrund, nämlich den Schwabenkrieg mit der Schlacht an der Calven und dem Bündner Nationalhelden Benedikt Fontana.

Die Erzählung „Steinbock und Adler“, herausgegeben von Friedrich Zegg, Samnaun, erschienen im Desertina Verlag, ist in der Schmuggleralm erhältlich.