

T A G E S K A R T E

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli

Sfr. 9.50

Tomatensuppe

mit Basilikum Pesto und Sahne

Sfr. 11.00

Pikante Gulaschsuppe

Sfr. 13.00

Schmugglersuppe

mit Speck- und Käseknödel

Sfr. 13.00

SALATE

Salat vom Buffet

Sfr. 12.00

Blattsalate

mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing

Sfr. 21.00

Tomaten Caprese

Tomaten, Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto

Sfr. 17.00

Nüsslisalat

mit Cherry Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing

Sfr. 17.00

Fischersalat

gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen
auf Blattsalate an Balsamicodressing

Sfr. 25.00

Jägersalat

gezupfter Blattsalat mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen an Himbeerdressing

Sfr. 25.00

Knoblauchbaguettes (2 Stück)

Sfr. 8.00

TAGESGERICHTE

Samnauner Schinkenrahmspätzle Sfr. 25.00

Käsespätzle 
mit Röstzwiebeln Sfr. 25.00

Tiroler Gröstl
mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei Sfr. 27.00

Spaghetti Napoli 
mit Tomatensauce Sfr. 18.00

Spaghetti Bolognese
mit Tomatenfleischragout Sfr. 22.00

Spaghetti Gamberoni
mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern Sfr. 29.00

Tagliatelle 
mit Steinpilzrahmsauce Sfr. 26.00

Ofenkartoffel 
mit Schnittlauchsauerrahm
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 18.00

Holzfällerkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 20.00

Frankfurter
mit Pommes frites **oder** Brot Sfr. 16.00

Pilz Risotto 
mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 27.00

FLEISCHGERICHTE

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 32.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

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

Sfr. 36.00

Rippla vom Holzofa

mit Knoblauchbaguette und pikanter Sauce

Sfr. 33.00

Grill Pfandl

Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sfr. 44.00

Entrecôte vom Grill

mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Kräuterbutter

Sfr. 46.00

Rinderfiletsteak

an pikanter Pfeffersauce mit Pommes frites
und Gemüsebouquet

Sfr. 50.00

KÄSEFONDUE FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

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

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

ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS SÜSSES

Kaiserschmarren

mit Zwetschgengeröstter **oder** Apfelmus

klein

Sfr. 25.00

Sfr. 22.00

Apfelstrudel

mit Sahne

Sfr. 9.50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Sfr. 10.00

Topfenrahmstrudel

mit Sahne

Sfr. 9.50

Topfenrahmstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Sfr. 10.00

Le Colonel

Citronen Sorbet mit Vodka

Sfr. 10.00

Espresso on Ice

mit Espresso Krokanteis **oder** Vanilleeis

Sfr. 7.50

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne

Sfr. 9.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

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 Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola mariniert,
Cherry Tomaten, Knoblauch und Oregano Sfr. 29.00

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. 23.00

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. 27.00

Pizza Gorgo

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

Sfr. 25.00

Schmuggler Pizza

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

Sfr. 28.00

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

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

Pizza Fantasia

Familienpizza reichlich belegt

Sfr. 95.00

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

A B E N D K A R T E

VORSPEISEN & SALATE

Carpaccio vom Rindsfilet

mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Sfr. 23.00

Beefsteak Tatare

pikant gewürzt mit Toastbrot und Butter

Sfr. 25.00

gross Sfr. 32.00

Tomaten Caprese

Tomaten, Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto
und Grissini

Sfr. 17.00

Nüsslisalat

mit Cherry Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing

Sfr. 17.00

Blattsalate

mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing

Sfr. 21.00

Fischersalat

gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate
an Balsamicodressing

Sfr. 25.00

Jägersalat

gezupfter Blattsalat mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen an Himbeerdressing

Sfr. 25.00

Salat vom Buffet

Sfr. 12.00

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli

Sfr. 9.50

Pikante Gulaschsuppe

Sfr. 13.00

Schmugglersuppe

mit Speck- und Käseknödel

Sfr. 13.00

NUDELN, SPÄTZLE UND RISOTTO

Samnauner Schinkenrahmspätzle Sfr. 25.00

Käsespätzle 
mit Röstzwiebeln Sfr. 25.00

Tiroler Gröstl
mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei Sfr. 27.00

Tagliatelle 
mit Steinpilzrahmsauce Sfr. 26.00

Spaghetti Gamberoni
mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern Sfr. 29.00

Förster Risotto
mit Pfifferlingen, Hirschfiletstreifen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 32.00

Pilz Risotto 
mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 27.00

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

Holzfällerkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 20.00

FLEISCHGERICHTE

Schmugglerspiess

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

Sfr. 42.00

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 32.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

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

Sfr. 36.00

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Sfr. 39.00

Filetspitzen Stroganoff

mit hausgemachten Butterspätzle

Sfr. 41.00

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. 46.00

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

WILD

Wilderer Pfonna

Hirschentrecôte an Pfifferlingsauce mit Butterspätzle
und Gemüsebouquet

Sfr. 52.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Globi Teller

Spaghetti mit Tomatensauce **oder** Fleischsauce



Sfr. 15.00

Wicky Teller

Frankfurter mit Pommes frites

Sfr. 16.00

Winnetou

gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Sfr. 20.00

Micky Maus Pizza

Tomaten, Mozzarella
mit Salami **oder** mit Schinken

Sfr. 17.00

FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

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, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 54.00
(pro Person)

Fondue Chinoise (Bouillon)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 52.00
(pro Person)

Fondue Bourguignonne (Öl)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 52.00
(pro Person)

Raclette

Schweizer Käsespezialität mit Raclettekartoffeln, Bündnerfleisch, Sauerrahm, frischen Früchten, 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

Le Colonel

Citronen Sorbet mit Vodka Sfr. 10.00

Espresso on Ice

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

Apfelstrudel

mit Sahne Sfr. 9.50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 10.00

Topfenrahmstrudel

mit Sahne Sfr. 9.50

Topfenrahmstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 10.00

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne Sfr. 9.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

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, *Uruguay (Rindfleisch)

*Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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



Vegetarische Gerichte