

Unsere
Speisekarte

ab 4. Juni 2026
Frühstückskarte ab 8.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr



FRÜHSTÜCKSKARTE

TÄGLICH VON 8⁰⁰ BIS 10⁰⁰ UHR

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee *oder* heisse Schokolade,
Orangensaft, Brötchen, Butter, Konfitüre *oder* Honig

Chf 14.50

ALPENJOGHURT AUS HEUMILCH

Natur-, Waldfrucht-
oder Pfirsichjoghurt

Chf 4.50

BIO-VOLLKORNMÜSLI

Nuss-, Beeren- *oder*
Bircher-Porridge ohne Zucker

Chf 4.50

FRISCHE FRÜCHTE

Saisonaler Fruchteteller

Chf 6.00

VEGETARISCHER FRÜHSTÜCKSTELLER

Samnauner Bergkäse, Pastasalat,
Hummus, Salatgurke, Brot und Butter

Chf 13.50

GUTEN APPETIT

UND EINEN WUNDERSCHÖNEN TAG!

SAMNAUNER FRÜHSTÜCKSTELLER

Bündnerfleisch, Samnauner Bergkäse, gekochtes Ei,
Cherrytomaten, Brot und Butter

Chf 14.50

LACHS

Räucherlachs, gekochtes Ei, Oberskren, Cherrytomaten,
Toast und Butter

Chf 15.50

EIERGERICHTE NACH WAHL

1 Spiegelei *oder* 1 weichgekochtes Ei

Chf 2.00

Rührei *oder* Omelette
mit Schinken, Käse, Gemüse *oder* Natur,
Brot und Butter

Chf 9.50



Suppen – Soups

Tagessuppe
Soup of the day

CHF 9.50

Bouillon mit Kräuterflädli (G, M, E)
Clear soup with strips of herb pancake

CHF 9.50

Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Wienerli (G)
Spicy goulash soup with beef, potatoes and sausages

CHF 10.00



Kalte Gerichte und Embisse – Cold Dishes and Snacks

**Gemischter Salatteller mit French Dressing (E, M, G)
oder Italien Dressing (SEN, G)**

Mixed salad plate with French or Italian dressing

CHF 12.00

**Gebratene Pouletstreifen auf mariniertem Blattsalat mit Croûtons, gekochtem Ei
und kleinen Tomaten (G, E, SEN)**

Pan-fried chicken strips on marinated leaf salad with croutons

CHF 18.50

**Schweizer Wurstsalat (Cervelat und Emmentaler) in Essig-Öl-Marinade
mit Gewürzgurken, gekochtem Ei, Tomaten und roten Zwiebelringen (E, M, SEN)**

Swiss sausage salad marinated with vinegar and oil, gherkins, boiled egg, tomatoes and shallots

CHF 17.00

Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven und Basilikumpesto (M)

Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives and basil pesto

CHF 18.50

Schinken-Käse-Toast mit gemischtem Salat (G, M, E)

Ham and cheese toast with mixed salad

CHF 15.00

1 Paar gekochte Wienerli mit Senf und frischem Kren (SEN)

1 pair of boiled Viennese sausages with mustard and fresh horseradish

CHF 9.00



Warme Gerichte – Warm Dishes

Spaghetti “Bolognese” mit Fleischsugo (G, SE, M) LAKTOSEFREI

Spaghetti Bolognese with spicy meat sugo

kl. CHF 13.00 gr. CHF 18.00

Spaghetti “Napoli” mit Tomaten-Basilikum-Sugo (G, M) LAKTOSEFREI

Spaghetti Napoli with tomato and basil sugo

kl. CHF 13.00 gr. CHF 18.00

Gratinierte Samnauner Käsespätzli mit hausgemachten Röstzwiebeln (G, E, M)

Gratinated Samnaunian cheese Spaetzle with homemade fried onions

CHF 22.00

**Kartoffelrösti mit frischem weissem Spargel,
lauwarmem Räucherlachs und Schnittlauchsauerrahm (M)**

Hash browns with fresh white asparagus, lukewarm smoked salmon, and chive sour cream

CHF 32.00



Für unsere kleinen Gäste - For the Kids

„Wickie“ – Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites (G, E) Baked pork escalope with French fries	CHF	19.50
„Donald Duck“ – Spaghetti Bolognese (M) LAKTOSEFREI Spaghetti Bolognese	CHF	13.00
„Pluto“ – Spaghetti Napoli (M, G) LAKTOSEFREI Spaghetti Napoli	CHF	13.00



Hauptgerichte – Main courses

Gebackenes Schweinerückenschnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites (G, E) Pan fried pork loin escalope with French fries	kl. CHF gr. CHF	19.50 27.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln (G, E) Pan-fried Viennese escalope of saddle of veal with cranberries and parsley potatoes	CHF	39.00
Geschnetzeltes Pouletfilet mit Champignons, Zucchini und Taglierini (G, M) Chicken fillet strips with mushrooms, zucchini and taglierini	CHF	29.00
Lachsfilet vom Grill mit flüssiger Zitronenbutter und Gemüsereis (M, F) LAKTOSEFREI Salmon fillet from the grill with liquid lemon butter and vegetable rice	CHF	35.00
220 gr. Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter, Pfeffer-Cognacsauce, frischer weisser Spargel mit Speck gebraten und Bratkartoffeln (G, M, SEN) 220 gr. grilled entrecôte with herb butter, pepper cognac sauce, fresh white asparagus sautéed with bacon, and roasted potatoes	CHF	43.00



Desserts

Tagesdessert

Dessert of the day

CHF 9.50

Apfelstrudel (G, SC, M, E)

oder Topfenstrudel (G, M, E) ...

Strudel of apples or curd cheese

CHF 7.00

... mit Sahne (M)

oder Vanillesauce (M)

with whipped cream or vanilla sauce

CHF 8.50

... mit Vanilleeis (M)

with vanilla ice cream

CHF 10.00

Kaiserschmarren mit Rosinen,

Mandeln und Zwetschgenkompott (G, M, E, SC)

Sliced and sugared pancake with raisins, almonds and plum compote

kl. CHF 16.00

gr. CHF 21.00

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte –

More desserts please refer to our ice cream menu



Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch - Declaration of Origin – Meat and Fish

Unsere Fleisch- und Fischsorten stammen aus folgenden Ländern:

Unless otherwise indicated, we use meat from

Kalbsrücken: Niederlande, Deutschland
saddle of veal: Netherlands, Germany

Schweinerücken: Österreich, Deutschland
pork loin: Austria, Germany

Pouletfilet: Österreich
chicken fillet: Austria

Entrecôte: Uruguay (Frei von Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern. Getreidegefüttert.)
(Free from antibiotics and/or antimicrobial performance enhancers. Grain fed)

Lachs: Norwegen
Salmon: Norway



Allergendeclaration – Allergendeclaration

- E:** **Eier**
Eggs
- ERD:** **Erdnüsse**
Peanuts
- F:** **Fische**
Fish
- G:** **Glutenhaltige Getreide (Dinkel und Khorasan-Weizen)**
Cereals containing gluten (spelled and khorasan wheat)
- K:** **Krebstiere**
Crustaceans
- LU:** **Lupinen**
Lupins
- M:** **Kuhmilch**
Cow's milk
- S:** **Sojabohnen**
Soybeans
- SC:** **Schalenfrüchte (Nüsse)**
Nuts
- SE:** **Sellerie**
Celery
- SEN:** **Senf**
Mustard
- SES:** **Sesamsamen**
Sesame seeds
- S+S:** **Schwefeldioxid und Sulfite**
Sulfur dioxide and sulfites
- W:** **Weichtiere**
Molluscs

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Our staff will be happy to provide information on ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances upon request.*

