SCHAMUELA
KUHSTALL

Herzlich willkommen bei uns im Kuhstall Schamuela

Täglich überraschen wir Euch mit Gutem aus Küche und Keller.
Wir freuen uns, Euch während Eures Aufenthaltes bei uns, nach «Strich und Faden» zu verwöhnen.
Wir wünschen Euch einen unvergesslichen Besuch und viel Vergnügen im Kuhstall Schamuela.

Welcome to the Schamuela cowshed

Every day we surprise you with good food from our kitchen and cellar.
We look forward to spoiling you during your stay with us.
We wish you an unforgettable visit and much pleasure at the Schamuela cowshed.

Meret Kappeler – Gastgeberin / *host*
Constantin Astefanesei – Küchenchef / *head of kitchen*

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration | Meat & fish declaration of origin

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt im Kuhstall Schamuela.

We attach great importance to animal welfare and high-quality meat and fish products. For these reasons, we source our products from suppliers who meet our quality standards and in whom we can place our complete trust. With this in mind, we wish you a good appetite and a great stay at Kuhstall Schamuela.

Deklaration / *Declaration*

Rind | Schweiz, Argentinien, Irland	*Beef / Switzerland,Argentina,Ireland*
Poulet | Schweiz	*Chicken / Switzerland*
Lamm | Irland	*Lamb | Ireland*
Kalb | Schweiz	*Veal | Switzerland*
Schwein | Schweiz	*Pork | Switzerland*
Bison | USA, Kanada	*Bison | USA, Canada*
Eier | Schweiz	*Egg / Switzerland*
Zander | Schweiz	*Pike perch | Switzerland*
Crevetten | Vietnam , Südafrika	*Shrimps / Vietnam, South Africa*
Jakobsmuschel | Japan	*Scallop | Japan*
Brot | Schweiz, Frankreich	*Bread | Switzerland, France*
Rentier | Schweden	*Reindeer / Sweden*

Fleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Meat may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances

VEGETARISCH **auch vegetarisch erhältlich / also available vegetarian**

GLUTENFREI **auch Gluten frei erhältlich / also available gluten-free**

VEGAN **auch vegan erhältlich / also available vegan**

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

VORSPEISEN / *APPETIZER*

Tataki vom Rinderfilet / *Beef fillet tataki*
Ponzu | Peperoni-Zwergorangensalat
Ponzu | Pepper and dwarf orange salad

26.00

***

Carpaccio von der Crevette / *Prawn-carpaccio*
Mango-Chili Tatar | Limetten-Ingwerdressing
Mango-chili tatar | lime-ginger-dressing

28.00

***

Gebackener Ziegenkäse / Baked goat cheese
eingelegte rote und gelbe Randen | zarte Salatblätter | Zitrusgel
Pickled red and yellow beetroot | tender lettuce leaves | Citrus gel

24.00

SUPPEN / *SOUPS*

Hausgemachte Hummerbisque / *homemade lobster bisque*
gebratene Jakobsmuschel / *fried scallop*

19.00

***

Steinpilzsuppe / *Porcini soup*
Steinpilze | Kartoffel | Kräuteröl
Pickled mushroom | herbal oil

16.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Vegetarisch / *vegetarian*

Cremiges Safranrisotto / ***creamy saffron risotto***
mit handgezupftem Persischem Safran | Parmesanspäne | Bergheublüten
Handpicked saffron from Persia | Parmesan shavings | hay flower

29.00

***

Pimp my Risotto | ***Fancy an upgrade?***

mit 3 Riesencrevetten / *3 king prawns* +15.00

mit einem Gotthard Zanderfilet / *pike perch fillet* +15.00

mit 3 gebratenen Jakobsmuscheln / *with 3 panfried scallops* +15.00

***

Glasierte Steinpilzravioli / ***Glazed poricni mushroom ravioli***
Käseknusper | Spinat | konfierte Kirschtomate
cheese crisp | spinach | confit cherry tomato

35.00

***

Casarecce mit Trüffel
Italienische Pastaspezialität | schwarzer Trüffel| Steinpilze | Parmesanspäne
Italian pasta specialty | black truffle | porcini | parmesan

41.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

HAUPTGÄNGE / *MAIN COURSES*

Entrecôte «Café de Paris»

Argentinisches Rindsentrecôte / ***argenitinian beef entrecôte***
Pommes Allumettes / *french fries allumettes*

52.00

Amerikanisches Bisonentrecôte / ***american bison entrecôte***
Pommes Allumettes / *french fries allumettes*

62.00

Schwedisches Rentierentrecôte / ***swedish reindeer entrecôte***
Pommes Allumettes / *french fries allumettes*

62.00

***

Geschmorte Kalbskopfbacke ca. 150 g / ***braised veal cheek approx. 150 g***
inkl. zwei Beilagen nach Wahl / *incl. two side dishes*

48.00

***

Gebratenes Gotthard-Zanderfilet / ***fried Gotthard pike-perch fillet***
inkl. zwei Beilagen nach Wahl / *incl. two side dishes*

48.00

***

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Fleisch vom Grill / *Meat from the grill*

inkl. zwei Beilagen nach Wahl / *incl. two side dishes of your choice*

Kalbshohrücken ca. 200g / *veal rib eye approx. 200g*

55.00

Schwedisches Rentierfilet ca. 200g / *Swedish reindeer filet approx. 200g*

62.00

Irisches Black Angus Rindsfilet ca. 200g / *Irish Black Angus beef fillet approx. 200g*

66.00

Ojo de Agua Rindsentrecôte ca. 200g / *Ojo de Agua beef Entrecôte approx. 200g*

52.00

Amerikanisches Bisonentrecôte ca. 200g / *American bison entrecôte approx. 200g*

62.00

Irisches Lammrack ca. 300g / *Irish lamb racks approx. 300g*

56.00

Gerne ein Upgrade zum Surf & Turf? / *Fancy an upgrade to Surf & Turf?*

3 Riesencrevetten / *3 king prawns*

15.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

zum Teilen / *to share*

Kotelette vom Parpaner Alpsäuli ca. 600 g / *Parpan pork cotlet approx. 600g*
inklusive zwei Beilagen nach Wahl / *incl. two side dishes of your choice*

98.00

Tomahawk ca. 1000 g / *Tomahawk approx. 1000 g*
inklusive vier Beilagen nach Wahl / *incl. four side dishes*

195.00

Beilagen / *Side dish*

violette Polenta / *French fries*

***

Heukartoffeln / *fried potatoes in mountain hay butter*

***

Butter-Reis / *butter rice*

***

Risotto / *Risotto*

***

sautierter Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch / *sautéed spinach leaves with onions and garlic*

***

Peperonata / *Peperonata*

***

im Ofen gerösteter Brokkoli / *Oven roasted broccoli*

***

Beilagensalat / *Side salad*

***

zusätzliche Beilage / *additional side dish*

CHF 7.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

DESSERT / *DESSERT*

Schokoladen-Erdnussbrownie / *Chocolat-Peanutbrownie*
Dulche de leche und salziges Caramelglace */ Dulche de leche and salted Caramel ice*

12.00

***

Pochierte Glühweinbirne / *poached mulled wine pear*
Schokoladenerde | Vanilleglace */ chocolate ground / Vanilla ice cream*

12.00

***

Crêpes suzette
Orangenlikör */ orange liqueur*

12.00

***

Käseplatte von der Alpkäserei Parpan
Feigensenf | hausgemachtem Essiggemüse | Birnenbrot
cheeseplatter with fig mustard / homemade pikels / peer bread

14.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF