



SCHAMUELA

KUHSTALL

Herzlich willkommen bei uns im Kuhstall Schamuela

Täglich überraschen wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller.
Lassen Sie sich bei uns nach «Strich und Faden» verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Besuch und viel Vergnügen im Kuhstall
Schamuela.

Im Sommer erwarten euch zusätzlich zu den kulinarischen Highlights im Kuhstall Schamuela
tolle Events und unvergessliche Abende.

Welcome to the Schamuela cowshed

Every day we surprise you with good food from our kitchen and cellar.
Let us pamper you with every detail.
We wish you an unforgettable visit and much pleasure at the Schamuela cowshed.

In summer, in addition to the culinary highlights in the Schamuela cowshed, great events and
unforgettable evenings await you.

Mirjam Lienhard – Gastgeberin / *host*
Sergiu Mares – Küchenchef / *head of kitchen*
& das ganze Team

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration / *Meat & fish declaration of origin*

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 Ihnen 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.



auch vegetarisch erhältlich
also vegetarian available



auch glutenfrei erhältlich
also gluten-free available



auch vegan erhältlich
also vegan available

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Deklaration | *Declaration*

Rindfleisch | Schweiz
Rindsfilet | Irland
Rindsentrecôte | Argentinien
Reh | Österreich
Hirsch | Österreich
Poulet | Schweiz
Schwein | Schweiz
Kalb | Schweiz
Lamm | Irland
Eier | Schweiz
Crevetten | Vietnam

Beef / Switzerland
Filet of beef / Ireland
Entrecote of beef / Argentina
Venison | Austria
Venison / Austria
Chicken | Switzerland
Pork / Switzerland
Veal / Switzerland
Lamb / Ireland
Egg / Switzerland
Shrimps / Vietnam

Fleisch kann mit nichthormonellen 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*

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Schamuela Plättli

Empfehlen wir als Apéro-Begleitung oder zum *drilanga*,
auch als Vorspeise oder Nachmittagssnack perfekt!

Plättli | *Cold Cuts*

Bündnerfleisch | Rohschinken | Coppa | Rohessspeck | Wildschinken | Rotweinkäse |

Hobelkäse | Alpkäse würzig | Hausgemachtes Essiggemüse | Alpbuttermilch |

Brot | Ziegenfrischkäse | Feigensenf

*Bündnerfleisch / raw ham / coppa / raw bacon / deer ham / red wine cheese / savory Alpine cheese /
homemade pickled vegetables / Alpine butter / bread / fresh goat cheese / fig mustard*

klein / *small* 30.00 | mittel / *medium* 45.00 | gross / *large* 60.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

VORSPEISEN / APPETIZER

Tatar vom Schweizer Rind | *Swiss beef tartare*

Eigelbcreme | Salatgarnitur | Briochetoast

egg yolk cream / salad / Brioche toast

70g | 140g 24.00 | 36.00

Schamuella Salat | *Schamuella salad* 

Brokkoli | Peperoni | Kefen | Kirschtomate | Granatapfelkerne | Blattsalate | Essigreduktion
broccoli / peppers / snow peas / cherry tomatoes / pomegranate seeds / leaf lettuce / vinegar reduction

klein 14.00 | gross 20.00

Gerne noch eine kleine Portion Otschweizer Pommes dazu?

8.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Caesar Salat | *Caesar salad*

Knusprige Croutons | gehobelter Parmesan | gebratener Speck

Crunchy croutons / shaved parmesan / bacon

klein 18.00 | gross 27.00

ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit:

3 grillierten Riesencrevetten +15.00

5 Tranchen gebeiztem Swisslachs +15.00

Pouletschenkelsteak +12.00

Schamuella Sandwich | *sandwich Schamuella style*

Hausgemachter Pastrami | Senfsaat | Essiggemüse | Zwiebelmayo |

geröstetes Maggiabrot | frische Salatblätter

Homemade pastrami | mustard seeds | pickled vegetables | onion mayo |

toasted Maggia bread | fresh salad leaves

28.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Nüsslisalat | *Fiel salad*

Gebratener Speck | Ei | sautierte Pilze | französische Sauce

Fried bacon / egg / mushrooms / French dressing

klein 19.00 | gross 28.00

Vitello Tonnato | *vitello tonnato*

Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern | Kirschtomate

Sliced veal / tuna sauce / cherry tomatoes / capers

klein 19.00 | gross 27.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF




SCHAMUELA

KUHSTALL

SUPPEN / SOUPS

Klare Rindsbouillon | *Boiled beef broth*
Tafelspitztortelloni | frischer Schnittlauch
Boiled beef tortelloni | fresh chives

16.00

Kürbiscreme | *pumpkin cream* 
Geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl
Roasted pumpkin seeds / pumpkin oil

12.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Unsere Hausspezialität
Our signature dish

Entrecôte «Café de Paris» ca 200g | *Entrecôte «Café de Paris» ca. 200g*
Pommes Allumettes | *french fries allumettes*

48.00

Geniessen Sie ein zartes Stück «Ojo de Agua» Entrecote von Dieter Meier aus Argentinien, serviert mit feinstem original Café de Paris Butter. Klassisch serviert auf Tisch-Rechaud.
Eignet sich bestens zum Essen alleine oder auch in der Gruppe.

Darf es noch eine zusätzliche Beilage sein?
Herbstgemüse 6.00 | Polenta 6.00 | Bratkartoffeln 6.00
vegetables 6.00 / polenta 6.00 / fried potatoes 6.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

HAUPTGÄNGE | *MAIN COURSES*

Original Wienerschnitzel vom Kalb ca 180g | *Wienerschnitzel of veal ca. 180g*
mit Preiselbeeren | Zitrone, Kapern & Sardelle | Pommes Frites
with cranberries / lemon, capers & anchovies / French fries

48.00

Zürcher Geschnetzeltes

Geschnetzeltes Kalbfleisch | Champignonrahmsauce | Rösti | Gemüse
Sliced veal / mushroom cream sauce / hash brown / vegetables

45.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Hirschkpfeffer | *deer stew*

Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeerbirne
Homemade Spaetzli / Brussel sprout / red cabbage / glazed chestnut / creanberry pear

39.00

Hirschschnitzel vom Entrecôte | *deer escalope*

Hausgemachte Spätzli | Wildrahmsauce | Rosenkohl | Rotkraut |
glasierte Marroni | Preiselbeerbirne
*Homemade Spaetzli / deer cream sauce / Brussel sprout / red cabbage /
glazed chestnut / creanberry pear*

44.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Grillspezialitäten | *Grilled specialties*

Unsere Fleischspezialitäten werden auf dem Grill bei 300 Grad für Sie grilliert.
Alle Fleischgerichte inklusive einer Beilage nach Wahl, Kräuterbutter und Jus
all meat specialties including a side dish of your choice, herbal butter and gravy

Rib Eye vom Ojo de Agua Rind ca 250g

Rib Eye approx. 250g

54.00

Rindsfleischspiess ca 220g

Beef Filet ca 150g

36.00

Tessiner Luganighetta mit Fenchel

Luganighetta with fennel

22.00

Filet vom Hirsch ca 200g

Filet of deer approx. 200g

38.00

Entrecôte vom Hirsch ca 200g

Deer entrecote

36.00

Tessiner Luganighetta pikant

Luganighetta spicy

22.00

Riesencrevettenspiess

King prawns

36.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Beilagen | *Side dish*

Surf & Turf

3 grillierte Riesencrevetten

3 grilled king prawns

15.00

Otschweizer Cajun Fries

Crunchy fries from eastern Switzerland

Als Portion 12.00

zusätzlich Trüffelmayonnaise / *additional*

Truffle mayonnaise 3.00

Herbstliches Gemüse mit frischen
Kräutern

Seasonal vegetables with fresh herbs

Bratkartoffeln mit Majoran

fried potatoes with marjoram

cremiges Weissweinrisotto

creamy white wine risotto

goldene Butterrösti

Buttery hash brown

Frischer grüner Beilagensalat

fresh green side salad

Zusätzliche Beilage 6.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Vegetarisches

Hausgemachte Steinpilzravioli | *home made porcini ravioli*

Kräutersauce | Kirschtomaten | Parmesan Chip

Herbal sauce / cherry tomatoes / parmesan chip

28.00

Hausgemachte Käsespätzli | *cheesy spaetzli*

Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

Mountain cheese / roasted onion / apple sauce

24.00

Schamuella Rösti | *Schamuella style hash brown*

Bergkäse | Kirschtomaten

Mountain cheese / cherry tomatoes

26.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

DESSERT | DESSERT

Crème Caramel | *caramel cream*

Frische Früchte | Schlagrahm

Fresh fruits / whipped cream

9.00

Crèmeschnitte à la Schamuela / *custard slice*

Heidelbeercoulis | *Blueberry coulis*

9.00

Vermicelles

mit Schlagrahm | *chestnut puree with whipped cream*

9.50

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Coupe Nesselrode

Vermicelles | Vanilleglace | Meringue | Schlagrahm
Chestnut puree | vanilla ice cream | meringue | whipped cream

12.00

Glace & Sorbet | *ice cream & sorbet*

Vanille Bourbon | Schokolade Grand Cru | Erdbeere | Stracciatella | Café | Himbeere |
Mango | Zitrone

Vanilla / chocolate Grand Cru / strawberry / stracciatella / coffee / raspberry / mango / lemon

4.00

Täglich frische hausgemachte Kuchen
Bitte fragen sie unser Serviceteam | *daily fresh pies*

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Getränke / Drinks

Mineral Offenausschank | *Mineral by the glass*

Coca Cola	20cl 30cl 50cl	4.00 5.50 7.00
Eistee Fusetea	20cl 30cl 50cl	4.00 5.50 7.50
Hausgemachter Alpenkräuter Eistee	20cl 30cl 50cl	5.00 6.00 7.50
Schamuela Wasser mit ohne	42.5cl 75cl	5.00 7.50

Bier Offenausschank | *tap beer*

Huusbier (helles Kellerbier) 5,2%	20cl 30cl 50cl	4.00 5.50 7.50
Moretti (italienisches Bier) 4,6%	20cl 30cl 50cl	4.00 5.50 7.50

Flaschen Bier & Most | *Bottles of beer & cider*

Calanda Edelbräu 5,2%	33cl	5.80
Calanda Radler 2,0%	33cl	5.80
Calanda Glatsch Bügelflasche 4,8%	40cl	7.00
Klosterbräu Bügelflasche 5,2%	33cl	6.50
Boxer Old Bügelflasche 5,0%	33cl	6.50
Möhl mit 4% ohne	50cl	8.00
Swizly Cider	33cl	6.50
Erdinger Urweisse 4,9%	50cl	8.50
Erdinger Grapefruit 0.3%	33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei 0,5%	33cl	6.50
Calanda 0.0%	33cl	5.50

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Softgetränke im Fläschli | *Soft drinks in a bottle*

Gazosa Mirtillo Lampone	33cl	6.50
Sinalco Elmer Citro Shorley	33cl	6.00
Rivella rot blau	33cl	6.00
Coca Cola Zero	33cl	6.00
Thomas Henry		
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20cl	5.00
San Bitter	10cl	5.00

Säfte | *Juices*

Orangensaft Tomatensaft	20cl	5.00
---------------------------	------	------

Kaffee & Heissgetränke | *Coffee & hot drinks*

Kaffee Espresso		5.00
Swissalp (Milchkaffee) Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.00
Kaffee Mélange		6.00
Sirocco Tee		5.50
heisse kalte Schoggi Ovi		6.00
heisse kalte Schoggi Ovi Mélange		7.00
Punsch Orange Apfel Waldbeeren Rum		5.50

Heisses mit Alkohol | *Hot with alcohol*

Kaffee Schamuella (Orange)		9.00
Kaffe Schiiterbiig (Zimt)		9.00
Kaffee Eichhörndli (Nuss)		9.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Kaffee BMW (Exotik)		9.00
Schümli Pflümli Highlander Amaretto		9.00
Kaffee Luz Fertig		7.50
Glühwein Jagertee		7.50
Punch mit Alkohol nach Wahl		8.00
Caffe Coretto Grappa		6.50

Aperitiv | *Aperitif*

Schamuela Spritz		13.00
Limoncello Spritz		13.00
Aperol Spritz Hugo		12.00
Campari Orange Soda		11.00
Martini Bianco Rosso	4cl	9.00
Cynar Campari	4cl	9.00

Grappa Villa de Varda

Più Selezione (weiss)	2cl	10.00
	Stravecchia (Barrique)	
Pinot Nero Amarone Bionno Francesco	2cl	12.00
Riserva Gran Cru Barolo Brunello	2cl	14.00
Riserva Vecchia Barrique Selezione		
(Pinot Nero Teroldego)	2cl	14.00
Vecchia Riserva Vibrazioni	2cl	16.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF