SCHAMUELA
KUHSTALL

Herzlich willkommen bei uns im Kuhstall Schamuela

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

Im Winter erwarten euch zusätzlich zu den kulinarischen Highlights im Kuhstall Schamuela tolle Konzerte, Live-Musik 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 winter, in addition to the culinary highlights in the Schamuela cowshed, great concerts, live music and unforgettable evenings await you.

Meret Kappeler – Gastgeberin / *host*
Und das ganze Schamuela 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.

VEGETARISCH

auch vegetarisch erhältlich
also vegetarian available

GLUTENFREI

auch Gluten frei erhältlich
also gluten-free available

VEGAN

auch vegan erhältlich
also vegan available

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Deklaration / *Declaration*

Rindfleisch | Schweiz, Argentinien, Irland	*Beef / Switzerland, Argentina, Ireland*
Kalb | Schweiz	*Veal / Switzerland*
Bison | USA	*Bison | USA*
Schwein | Schweiz	*Pork / Switzerland*
Poulet | Schweiz	*Chicken / Switzerland*
Lamm | Irland	*Lamb | Ireland*
Eier | Schweiz	*Egg / Switzerland*
Zander | Schweiz	*Pike perch | Switzerland*
Crevetten | Vietnam	*Shrimps / Vietnam*
Jakobsmuscheln | Japan	*Scallops | Japan*
Brot | Schweiz, Frankreich	*Bread | Switzerland, France*
Miesmuscheln | Spanien	*mussels | Spain*
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

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Plättli | *Plates*

Unsere Produkte der Plättli beziehen wir bei der Alpkäserei Parpan, Brügger Parpan Trockenfleisch-Manufaktur,

Bündnerfleisch |Rohschinken | Coppa | Rohessspeck | Salsiz | Rotweinkäse | Alpkäse würzig | Hobelkäse | hausgemachtes Essiggemüse | Alpbutter | Ziegenfrischkäse | Tessiner Feigensenf | Früchtebrot | Nüsse

Grisons dry meat | raw ham | coppa | raw bacon | salsiz | red wine cheese | savoury Alpine cheese | slicer cheese | homemade pickled vegetables | alp butter | fruit bread | goat creamy cheese | fig mustard | nuts

klein / *small* 30.00 | mittel / *medium* 55.00 | gross / *large* 75.00

***

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

VORSPEISEN / *APPETIZER*

Tatar vom Schweizer Rind / *Swiss beef Tartar*
Eigelbcreme | Salatgarnitur | hausgemachte Pickles | Briochetoast |
Parpaner Alpbutter | dazu Piri-Piri
egg yolk cream | salad garnish | homemade pickles | Brioche toast | mountain-butter | piri piri

70g | 140g 24.00 | 36.00

***

kleiner grüner Menüsalat | *small green side salad*
an einer Essigreduktion

CHF 8.50

***

Geräuchter Burrata | *smoked burrata*
Lauwarmer Ofenkürbis | Granatapfelkerne | Sl |
Baumnusspesto
warm oven baked pumpkin | pomegranate | field salad | walnut pesto

26.00

***

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Duett von der Riesencrevette / *king prawns duo*
Carpaccio | geräucherte Crevette | Kapern | Salatgarnitur |
Rosa Pfeffer | Zitrusvinaigrette
Carpaccio | smoked prawn | salad | capers | rose pepper | Citrus vinaigrette

29.00

***

Schamuela Salat

verschiedene Blattsalate | Brokkoli | Edamamekerne | Karotten | Granatapfelkerne |
Kernenmix | an einer hausgemachten Essigreduktion
mixed green salad | broccoli | edamame | carrot | pomegranate

15.00 | 21.00

Pimp my salad: CHF +15.00

mit Pouletknusperli
with chicken nuggets

mit Lostallo Rauchlachs
with smoked salmon

mit gebratenen Riesencrevetten
with fried king prawns

mit Falafel und Kräuterquark
with falafel and herb quark

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

SUPPEN / *SOUPS*

Heublumensuppe | *Hay flower soup*
geräuchte Forelle von der Ranch Farsox | Kartoffelwürfel | Frühlingslauch
smoked trout from the Farsox ranch | diced potatoes | spring leeks

15.00 | vegetarisch 12.00

***

Kräftige Rindsbouillon / *rich beef broth*
frische Peterli | Schnittlauch | Gemüse Brunoise
fresh parsley | chopped chives | brunoise vegetables

12.00

zusätzlich mit hausgemachtem Speck- oder Kaspressknödel

19.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Unsere Hausspezialität | *Our signature dish*

Geniessen sie ein zartes Stück Fleisch, serviert mit feinstem original Cafe de Paris Butter. Klassisch serviert auf Tisch-Rechaud.
Eignet sich bestens zum Essen alleine oder auch in der Gruppe.

Entrecote «Café de Paris» ca 200g «Ojo de Agua» von Dieter Meier aus Argentinien
Pommes Allumettes | *french fries allumettes*

52.00

Hirschentrecote «Cafe de Paris» ca 200g

48.00

Bison Entrecote «Cafe de Paris» ca 200g / Strauss ?
vom amerikanischen Freiland Bison

62.00

Rentier Entrecote «Cafe de Paris» ca 200g
vom schwedischen Rentier

62.00

Upgrade zum Surf & Turf gefällig? | *Fancy an upgrade to Surf & Turf?*
mit 3 Riesencrevetten / *3 king prawns +15.00*

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

HAUPTGÄNGE / *MAIN COURSES*

Black Angus Burger / *black angus beef burger*
BBQ Sauce | knackiger Salat | Tomaten | Zwiebelrelish | Bacon Jam | Cheddar
Pommes frites | Coleslaw
BBQ sauce |Salad | tomato | onion | bacon jam | cheddar | fries | coleslaw

42.00

***

Mistkratzerli vom Grill / *small ckicken of the grill*
USA frites | warme Curry Sauce
USA fries | Curry sauce

28.00

***

Zwiebelrostbraten / *roasted beef with onion grate*
Rindsenrecote | geröstete, karamelisierte Zwiebeln | Rösti | Jus
Roasted, caramelized onions | oven potatoes | jus

49.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Wienerschnitzel vom Kalb ca 200g / *Wienerschnitzel of veal approx. 200g*
Preiselbeeren | Kapern | Sardelle | Kartoffelsalat
lingon berries | Capers | Anchovy | potatoe salad

48.00

***

Geschmorte Rinds Bäggli / *braised veal cheecks*
cremige Polenta | Ofengemüse | kräftige Schmorsauce
creamy polenta | oven roasted vegetables | tasty

45.00

***

Zürchergeschnetzeltes / *sliced veal Zürich style*
Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Champignon | Tagliatelle
Cream sauce | mushroom | Tagliatelle

47.00

***

Sämu's Gourmet Rösti | *Sämus gourmet hashbrown*
Rohschinken | Dörrtomaten | Basilikum | schwarze Oliven | Sauerrahm
cured ham |dried tomatoes |basil | black olives | sour cream

33.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Hausgemachte Quiche / *Homemade Quiche*
Speck | Zwiebel | Lauch | Käse | Sauerrahm | Salatgarnitur | vegetarisch möglich
bacon | onion | cheese | leek | sour cream | salad garnish

32.00

***

Schamuela Toast / *Schamuela toast*
Kalbschnitzel | grilliertes Rindsentrecote | knuspriges Maggiabrot |
pikante Cocktailsauce | Salatgarnitur
veal escalope | grilled beef entrecote |crunchy maggia bread | spicy cocktail sauce | salad garnish

48.00

***

Cremige Polenta
winterliches Gemüse | grillierter Lauch | Käse | Sauerrahm
creamy Polenta with grilled vegetables and sour cream

24.00

***

Gnocchi Piri Piri
Peperoncino | pikant | Rucola | Grano Padano Späne
Peperoncino | spicy | rocket salad | grano padano shaving

26.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Spaghetti aglio e olio
Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl
garlic | olive oil

27.00 | mit Riesencrevetten +15.00

***

Casarecce an Gorgonzolasauce
italienische Pastaspezialität | pochierte Rotweinbirne */ red wine peer*

29.00

***

Spaghetti «Schamuela Style»
Knoblauch-Chili-Padanosauce | Rindsfiletstreifen | Rucola
Garlic-chili-Padano sauce | beef filet stripes | arugula

42.00

***

Hausgemachte Ravioli
Brasato Füllung | braune Haselnussbutter | Parmesanspäne
Brasato filling | brown hazelnut butter | parmesan

31.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

DESSERT / *DESSERT*

Ofenfrischer Apfelstreusel / *oven-fresh apple crumble*
winterliche Gewürze | Baumnüsse | Vanille Glacé
Winter spices | Walnuts | vanilla ice cream

12.00

***

Schamuela Crèmeschnitte / *Cream slice Schamuela*
Beerenragout / *Berry ragout*

12.00

***

Kaffee-Crêpe | *coffee pan cake*
Mascarpone-Vanille Creme | Pistazien | Eierlikör
mascarpone-vanilla cream | pistachio | egg liquer

12.00

***

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Glace | *ice cream*
Fragen sie unser Service Team nach den Geschmacksorten

4.50 pro Kugel / mit Rahm +1.50

***

warmer Nougat Knödel | *warm nougat dumpling*
Erdbeersauce | grüner Madagaskarpfeffer
strawberry sauce | green Madagascan pepper

12.00

Affogato
Vanilleglace | Espresso
Vanilla ice cream | espresso

9.00

***

Hausgemachte Fruchtwähe / *homemade*
Birne | Heidelbeere | Kirsche
Peer / blueberry | cherry

7.50 / mit Rahm +1.50

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Kindergerichte / *Kids Menu*

Pasta Napoli
Pasta mit Tomatensauce / *Pasta with tomato sauce*

12.00

***

Pasta Bolognese
Pasta with Bolognese sauce

12.00

***

Pouletknusperli mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries

18.00

***

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Zitronenschnitz
Breaded veal schnitzel with french fries and lemon slice

28.00

***

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Getränke / *Drinks*

Mineral Offenausschank / *Mineral open bar*

CocaCola	20cl | 30cl | 50cl	4.00 | 5.50 | 7.50
FuseTea	20cl | 30cl | 50cl	4.00 | 5.50 | 7.50
Haus – Alpenkräuter Eistee	20cl | 30cl | 50cl	4.50 | 6.00 | 8.00
Schamuela Wasser mit | ohne	42.5cl | 75cl	5.00 | 8.00

Bier Offenausschank / *beer from the tap*

Huusbier (Schützengarten)	20cl | 30cl | 50cl	4.50 | 5.50 | 7.50
Moretti (italienisches Bier)	20cl | 30cl | 50cl	4.50 | 6.00 | 8.00

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

Calanda Edelbräu 5.2%	33cl	6.00
Calanda Radler 2%	33cl	6.00
Klosterbräu Bügelflasche 5.2%	33cl	6.50
Möhl mit 4% | ohne	50cl	8.00
Erdinger Schneeweisse 5.6% | Urweisse 4.9%	50cl	8.50
Erdinger Grapefruit 0.0%	33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei 0.0%	33cl	6.50
Calanda 0.0%	33cl	6.00
Erdinger Brauhaus helles Lager	33cl	6.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Softgetränke im Fläschli / ***Soft drinks in a bottle***

Sinalco | Elmer Citro | Shorley	33cl	6.00
Coca Cola | 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)	6.00
Cappuccino | Latte Macchiato	6.00
Kaffee Mélange	6.00
Sirocco Tee	6.00
heisse | kalte Schoggi | Ovi	5.50
heisse | kalte Schoggi | Ovi Mélange	6.50
Punsch (Orange | Apfel | Rum | Waldbeere)	6.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF

SCHAMUELA
KUHSTALL

Heisses mit Güx / *Hot with Güx*

Kaffee Schamuela (Orange)		8.50
Kaffe Cumascheals (Anis)		8.50
Kaffee Eichhörndli (Nuss)		8.50
Kaffee BMW (Exotik)		8.50
Schümli Pflümli | Highlander | Amaretto		8.50
Kaffee Luz | Fertig		7.50
Glühwein | Jagertee		7.50
Punch mit Güx nach Wahl		7.50

Aperitiv / *Aperitif*

Schamuela Spritz		13.00
Limoncello Spritz		13.00
Lillet Berry		12.00
Aperol Spritz | Hugo		12.00
Lillet Berry		12.00
Iced Espresso Ramazotti Crema		11.00
Campari Orange | Soda		11.00
Martini Bianco 14.4%	4cl	9.00
Cynar 16.5% | Campari 25%	4cl	9.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF