



SCHAMUELA

KUHSTALL

Herzlich willkommen bei uns im Kuhstall Schamuella

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
Schamuella.

Welcome to the Schamuella 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 Schamuella cowshed.*

Mirjam Lienhard – Gastgeberin / *host*
Constantin Astefanesei – Küchenchef / *head of kitchen*

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 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	<i>Beef / Switzerland, Argentina, Ireland</i>
Poulet Schweiz	<i>Chicken / Switzerland</i>
Lamm Irland	<i>Lamb / Ireland</i>
Kalb Schweiz	<i>Veal / Switzerland</i>
Schwein Schweiz	<i>Pork / Switzerland</i>
Bison USA, Kanada	<i>Bison / USA, Canada</i>
Eier Schweiz	<i>Egg / Switzerland</i>
Zander Schweiz	<i>Pike perch / Switzerland</i>
Crevetten Vietnam, Südafrika	<i>Shrimps / Vietnam, South Africa</i>
Jakobsmuschel Japan	<i>Scallop / Japan</i>
Brot Schweiz, Frankreich	<i>Bread / Switzerland, France</i>

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*

ingelegte rote und gelbe Randen | zarte Salatblätter | Zitrusgel

Pickled red and yellow beetroot / tender lettuce leaves / Citrus gel

24.00



Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

SUPPEN / SOUPS

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

19.00

Steinpilzsuppe / *Porcini soup*
eingelegte Pilze | Kräuteröl
Pickled mushroom / herbal oil

16.00



Vegetarisch / *vegetarian*

Kürbisrisotto / *Pumpkin risotto*
Rosmarin | Taleggio
rosemary / Taleggio cheese

35.00



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

35.00



Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Ein bisschen mehr? Gerne bringen wir Euch unsere Kaviar- und Austern Karte
A little more? We are happy to bring you our caviar and oyster menu

Entrecôte «Café de Paris»

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

52.00

Amerikanisches Bisonentrecôte / *american bison 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. 200 g / *veal rib eye approx. 200 g*

55.00

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

66.00

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

52.00

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

62.00

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

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*

120.00

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

220.00

Beilagen / *Enclosures*

Pommes Frites / *French fries*

Peperonata / *Peperonata*

Heukartoffeln / *fried potatoes in mountain
hay butter*

im Ofen gerösteter Brokkoli / *Oven
roasted broccoli*

cremige violette Polenta / *creamy purple
polenta*

Beilagensalat / *Side salad*

Risotto / *Risotto*

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

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

Preise inklusive MwSt. und in CHF