



**SCHAMUELA**

**KUHSTALL**

## Herzlich willkommen bei uns im Kuhstall Schamuella

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 Schamuella.

Im Winter erwarten euch zusätzlich zu den kulinarischen Highlights im Kuhstall Schamuella tolle Konzerte, Live-Musik und unvergessliche Abende.

### *Welcome to the Schamuella 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 Schamuella cowshed.*

*In winter, in addition to the culinary highlights in the Schamuella cowshed, great concerts, live music and unforgettable evenings await you.*

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 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 Gluten frei erhältlich**  
**also gluten-free available**



**auch vegan erhältlich**  
**also vegan available**

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**



**SCHAMUELA**

KUHSTALL

*Deklaration / Declaration*

Rindfleisch   Schweiz, Argentinien, Irland	<i>Beef / Switzerland, Argentina, Ireland</i>
Kalb   Schweiz	<i>Veal / Switzerland</i>
Bison   USA	<i>Bison / USA</i>
Schwein   Schweiz	<i>Pork / Switzerland</i>
Poulet   Schweiz	<i>Chicken / Switzerland</i>
Lamm   Irland	<i>Lamb / Ireland</i>
Eier   Schweiz	<i>Egg / Switzerland</i>
Zander   Schweiz	<i>Pike perch / Switzerland</i>
Crevetten   Vietnam	<i>Shrimps / Vietnam</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*

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**



**SCHAMUELA**

KUHSTALL

## **Plättli | *Plates***

Bündnerfleisch | Rohschinken | Coppa | Rohessspeck | Salsiz | Rotweinkäse |  
Alpkäse würzig | Hobelkäse | hausgemachtes Essiggemüse | Alpbutter |  
Brot | Ziegenfrischkäse | Feigensenf

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

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 tartare***

Eigelbcreme | Salatgarnitur | hausgemachte Pickles | Briochetoast | Alpbutter  
*egg yolk cream / salad garnish / homemade pickles / Brioche toast / mountain-butter*

70g | 140g 24.00 | 36.00

\*\*\*

### **Kleiner grüner Menüsalat | *small green side salad* an einer Essigreduktion**

CHF 8.50

\*\*\*

### **Marinierte Romanasalat-Herzen / *Marinated romaine hearts***

Grillierte Crevetten | Speck | Bergkäsedressing  
*Grilled prawns / bacon / Mountain cheese dressing*

24.00 | 36.00

\*\*\*

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**




**SCHAMUELA**

KUHSTALL

**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 

\*\*\*

**Quiche / Quiche**

Speck | Zwiebel | Käse | Sauerrahm | Salatgarnitur  
auf Wunsch vegetarisch möglich

*bacon / onion / cheese / sour cream / salad garnish  
vegetarian possible on request*

32.00

\*\*\*

Preise inklusive MwSt. und in CHF



**SCHAMUELA**

KUHSTALL

## **SUPPEN / SOUPS**

**Kürbiscrèmesuppe / *Pumpkincreamsoup***

Hokaidokürbis | Kürbiskernen | Kürbisöl

*Hokaido Pumpkin / pumpkin seeds / pumpkin oil*


14.00 

\*\*\*

**Steinpilzsuppe / *Porcini soup***

eingelegte Pilze | Kräuteröl

*Pickled mushroom / herbal oil*

16.00 

\*\*\*

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

**Kalbshohrücken «Café de Paris» ca 200g**  
vom Schweizer Milchkalb

58.00

**Bison Entrecote «Café de Paris» ca 200g**  
vom Amerikanischen Freiland Bison

62.00

Upgrade zum Surf & Turf gefällig? / *Fancy an upgrade to Surf & Turf?*  
mit 3 Riesencrevetten / *3 king prawns*      mit 3 Jakobsmuscheln / *with 3 scallops*

15.00

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**





**SCHAMUELA**

KUHSTALL

## **HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES**

**Bison Burger hausgemacht / *Bison burger homemade***  
im Brioche Bun | Barbecue Sauce | Rucola | Zwiebel Relish |  
Pommes frites  
*in a brioche bun with barbecue sauce / arugula / onion relish / french fries*

44.00

\*\*\*

**Kalbshohrücken vom Grill / *grilled veal rib eye steak***  
Kräftiger Rosmarinjus | Röstbrokkoli | Süsskartoffelcrème  
*Tasty rosemary jus / roasted broccolis / sweetpotatoepurée*

48.00

\*\*\*

**Schweinskotelette vom Grill / *grilled pork chops***  
grünes Erbsenpüree | Elsässer Bratkartoffeln  
*green pea purée / fried potatoes*

32.00

\*\*\*

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**



# SCHAMUELA

KUHSTALL

**Lammfiletspiess vom Grill / *Grilled lamb fillet skewer***

Chimichurri | Peperonata | Reis

*Chimichurri / peppers / rice*

44.00

\*\*\*

**Wienerschnitzel vom Kalb ca 180g / *Wienerschnitzel of veal aprox. 180g***

Preiselbeeren | Kapern | Sardelle | Kartoffelsalat

*lingon berries / Capers / Anchovy / potatoe salad*

49.00

\*\*\*

**geschmorte und gezupfte Rindscostini / *Braised Beef Short Rib***

Röstzwiebelcrumble | kräftiger Jus | violette Polenta |

rote Essigzwiebeln mit Senfsaat

*Roasted onion crumble / purple polenta / red onions with mustard seeds*

42.00

\*\*\*

Preise inklusive MwSt. und in CHF



# SCHAMUELA

KUHSTALL

**Gebratenes Gotthard-Zanderfilet / *fried Gotthard pike perch fillet***

Senfsauce | Kartoffeln | Spinat

*mustard sauce / potatoes / spinach*

44.00

\*\*\*

**Poulet Burger / *chicken burger***

Marinierte Pouletbrust | Aji-Hausmayo | Brioche Bun |

Romanasalat | Zwiebel Relish | Pommes frites

*marinated chicken breast / Brioche bun / aji-house mayo / romain lettuce / onion relish / french fries*

38.00

\*\*\*

**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

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

32.00

\*\*\*

**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

\*\*\*

**Grosse Piece vom Lavastein Grill zum Teilen | *Big piece to share***

Je nach Verfügbarkeit – fragen sie unseren Service

**Kotelette vom Parpaner Alpsäuli ca. 600g / *Parpan pork chops approx. 600g***

120.00

**Tomahawk ca. 1000g / *Tomahawk approx. 1000 g***

220.00

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

\*\*\*

**Schamuella Crèmeschnitte / *Cream slice Schamuella***

Beerenragout / *Berry ragout*

12.00

\*\*\*

**Crêpes suzette**

Orangenlikör / *orange liqueur*

12.00

\*\*\*

**Schokoladen-Erdnussbrownie | *Chocolat-Peanutbrownie***

Dulche de leche | salted Caramelglace / *Dulche de leche | salted Caramel ice*

12.00

**Preise inklusive MwSt. und in CHF**



**SCHAMUELA**

KUHSTALL

## Fonduekarte / *Fondue menu*

Servieren wir ausschliesslich auf der Terrasse | *only on the terrace available*

Käse von der Alpkäserei Parpan mit Brot und hausgemachtem Essiggemüse  
*Cheese from the Parpan Alpine dairy with bread and homemade pickled vegetables*

Preis pro Person / *price per person*

Natur / *natural*

28.00

\*\*\*

Steinpilz / *Porcini mushroom*

35.00

\*\*\*

Speck und Zwiebel / *Bacon and  
Onions*

30.00

Trüffel / *Truffle*

40.00

Fondue à la Chef / *Chef's Fondue*

100 g cremiges Käsefondue & 100 g grilliertes Ojo de Agua Entrecôte «Café de Paris»

*100 g creamy cheese fondue & 100 g grilled Ojo de Agua Entrecôte «Café de Paris»*

42.00

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 mit Bolognese

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   7.50

### Bier Offenausschank / *beer from the tap*

Huusbier (Schützengarten)	20cl   30cl   50cl	4.00   5.20   6.80
Moretti (italienisches Bier)	20cl   30cl   50cl	4.00   5.20   6.80

### 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

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

Preise inklusive MwSt. und in CHF





# SCHAMUELA

## KUHSTALL

Sinalco   Elmer Citro   Shorley	33cl	6.00
Rivella rot   blau	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)		6.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



# SCHAMUELA

## KUHSTALL

### **Heisses mit Güx / *Hot with Güx***

Kaffee Schamuella (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***

Schamuella Spritz	13.00
Limoncello Spritz	13.00
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