



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*

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
Deklaration / Declaration

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

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

Quinoa-Feta Salat/ *Quinoa feta salad*

Hausdressing | Rande | Salatbouquet | gebratene Riesencrevetten
Homemade dressing | beetroot | salad | pan fried king prawns

26.00 | 34.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Nüsslisalat / *Field salad*

Speck | Ei | Croutons | französisches Dressing
bacon | egg | croutons | French dressing

16.00 | 24.00

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

24.00

Königssalat

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

14.00 | 20.00

Pimp my salad: CHF +15.00

mit gebratenen Pouletbruststreifen
with stripes of chicken breast

mit Lostallo Rauchlachs
with smoked salmon

mit marinierten Riesengarnelen
with marinated king prawns

mit Falafel und Kräuterquark
with falafel and herb quark

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*



Steinpilze | Kartoffeln | Kräuteröl

Pickled mushroom | potatoes | 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

Hirschentrecote «Cafe de Paris» ca 200g

48.00

Bison Entrecote «Cafe 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

15.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

HAUPTGÄNGE / *MAIN COURSES*

Rindsfilet Stroganoff/ *Beef stroganoff*

Paprikasauce | Peperoni | Essiggurke | Silberzwiebeln | Butter-Reis
paprika cream sauce | bell peppers | pickles | silver onion | rice

48.00

Mistkratzerli vom Grill / *small chicken of the grill*

Rosmarin Kartoffeln | picante Curry Sauce
Rosemary potatoes | Curry sauce

31.00

Lammrack vom Grill / *Grilled lamb fillet*

Chimichurri | Peperonata | Butter-Reis
Chimichurri | peppers | rice

45.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

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

Preiselbeeren | Kapern | Sardelle | Kartoffelsalat

lingon berries | Capers | Anchovy | potatoe salad

49.00

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

Senfsauce | Kartoffeln | Spinat

mustard sauce | potatoes | spinach

44.00

Geschmorte Kalbs Bäggli / *braised veal cheeks*

Schmorsauce mit Rüebli, Sellerie, Lauch | Risotto

Sauce with carrot, celery, leek | risotto

45.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Quiche / Quiche

Speck | Zwiebel | Käse | Sauerrahm | Salatgarnitur

auf Wunsch vegetarisch möglich

bacon | onion | cheese | sour cream | salad garnish

vegetarian possible on request

28.00



Cremiges Safran Risotto

mit handgezipftem persischem Safran | Parmesanspäne | Bergheublüten

handpicked saffron from Persia | Parmesan shavings | hay flower



29.00 | mit Riesengarnituren +15.00

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl

garlic | olive oil



26.00 | mit Riesengarnituren +15.00

Preise inklusive MwSt. und in CHF



SCHAMUELA

KUHSTALL

Casarecce an Gorgonzolasauce



Rotweinbirne / *red wine pear*

28.00

Spaghetti «Schamuela Style»

pikante Tomatensauce | Riesencrevetten | Muscheln

Spicy tomato sauce | king prawns | mussels

38.00

Casarecce mit Trüffel



schwarzer Trüffel | Steinpilze | Parmesanspäne

black truffle | porcini | parmesan

41.00

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

Schokoladen-Erdnussbrownie | *Chocolat-Peanutbrownie*

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

12.00

Glace | *ice cream*

Fragen sie unser Service Team nach den Geschmacksorten

4.50 pro Kugel

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)	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