

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Sarain

Täglich überraschen wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller.
Wir geben unser Bestes, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen. Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen im Restaurant Montanara.

Ihre Gastgeber:

Meret Kappeler
Küchenchef: Lukas Zumkeller

und das gesamte Team des Hotel Sarain

En cordial bavegna tar nous aint igl hotel Sarain

Mintga de dattigl surpresas cun bunas tgossas da cuschigna e schler. Nous faschagn igl migler per far la Vossa farmada tar nous schi ampernevla scu pussebel e lagn az cuclager an tottas modas e manieras. Nous ans legragn, d'az dastgeir beneventar e giavischagn bung divertimaint aint igl hotel Sarain.
Igl voss team digl hotel Sarain

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

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 bei uns im Hotel Sarain.

Rindfleisch	Schweiz / Argentinien	Lachs	Norwegen
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz	Poulet	Schweiz
Eier	Schweiz	Muscheln	Spanien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unser Brot & Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und Frankreich.



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Also vegetarian (same price)



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Also gluten-free (same price)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Also vegan (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.
All prices in Swiss francs VAT included

Weinbegleitung nach Empfehlung des Hauses

Standard

2 Gläser	15.00
3 Gläser	22.00
4 Gläser	30.00

Premium


2 Gläser	19.00
3 Gläser	28.00
4 Gläser	38.00

Geniessen Sie den Abend mit der passenden Weinbegleitung zu ihrem Menü
und überlassen Sie uns die Qual der Wahl.






Vorspeisen / Starters

BUNT GEMISCHTER SALAT  	14.00
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate <i>Mixed green and vegetables salad</i>	
BUNTER BLATTSALAT  	10.00
<i>Mixed green salad</i>	
CAESAR SALAD	18.00
Baby Lattich, kross gebratener Speck, Parmesanspäne, Croutons <i>Baby coz lettuce, crunchy bacon, parmesan shavings, croutons</i>	
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70G / 140G 	24.00 36.00
mit gesalzener Butter, Essiggemüse und Brioche Toast <i>beef tatar, salted buter, mixed pickles, brioche toast</i>	
RAUHLACH-MASCARPONEROLADE	18.50
Rauchlachsroulade mit Mascarpone Zitrusfüllung, Randensorbet & Rucola <i>smoked salmon rolled and filled with mascarpone, beetroot sorbet, arugula</i>	
SPARGEL DUO  	20.00
grüner Spargelsalat, weisses Spargelmousse, pochiertes Ei, Engelshaar <i>green asparagus salad, white asparagus mousse, poached egg, curly endive</i>	
„MOULES ET FRITES“	26.00
Miesmuscheln französischer Art an Weissweinsauce mit Pommes frites <i>Mussels French style served with a white wine sauce and French fries</i>	
WEISSER SPARGEL 	19.00
sous-vide gegart, Sauce Hollandaise, Bärlauchpesto und Frühlingkartoffeln <i>white asparagus with sauce hollandaise, wild garlic pesto and potatoes</i>	
zusätzlich mit hauchdünnem Rohschinken +CHF 6.00 <i>with thin sliced cured ham</i>	


Suppen / Soups

SPARGELCREMESUPPE 	15.00
mit Rauchlachs & Trüffelöl <i>creamy asparagus soup with smoked salmon and truffle oil</i>	

Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 	27.00
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Wheat dumplings, savoy cabbage, cream, spinach, raw ham</i>	
WEISSER SPARGEL 	27.00
sous-vide gegart, Sauce Hollandaise, Bärlauchpesto und Frühlingskartoffeln <i>white asparagus with sauce hollandaise, wild garlic pesto and potatoes</i>	
mit dünn aufgeschnittenem Rohschinken <i>with thin sliced cured ham</i>	34.00
mit gebratenem Kalbsschnitzel nature <i>with veal schnitzel</i>	48.00
mit gebratenem Lachsfilet <i>with pan fried filet of salmon</i>	46.00
CAPUNS «VAL LUMNEZIA» 	32.00
in Milchbouillon, mit Rohschinkenstreifen und Bergkäse überbacken <i>In milk bouillon, with cured ham and gratinated with mountain cheese</i>	
PUSCHLAVER PIZZOCCHERI 	30.00
Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz und Bergkäse gratiniert dazu Salbei-Knoblauchbutter <i>Buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage, mountain cheese and garlic-sage butter</i>	
SPARGEL-RAVIOLI 	30.00
an Zitrus-Mascarponesauce & Jungspinat <i>Ravioli filled with asparagus on a lemon-mascarponesauce and baby spinach</i>	

Fleisch & Fisch Spezialitäten / Meat & Fish specialities

„MOULES ET FRITES“	39.00
Miesmuscheln französischer Art an Weissweinsauce mit Pommes frites <i>Mussels French style served with a white wine sauce and French fries</i>	
RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF»	48.00
mit hausgemachte Pizokel und Sauerrahm <i>Sliced beef filet cubes, cream sauce, wheat dumplings and sour cream</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB 180G	48.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Veal escalope served with homemade potato salad and lingon berries</i>	
SARAIN CORDON BLEU	49.00
vom Kalb mit rezentem Käse und Rauchschinken dazu Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu of veal with mountain cheese and ham, served with French fries and vegetables</i>	
SALTIMBOCCA	38.00
Schweinsschnitzel, Rohschinken, Salbei, weisser Spargel, Bratkartoffeln, Marsalajus <i>Pork schnitzel with cured ham and sage, white asparagus, pan-fried potatoes and Marsala jus</i>	
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	49.00
Rahmsauce, Champignons mit Bütterrösti <i>Sliced veal «zürich style» with cream sauce, mushroom, buttery hashbrown</i>	
SANFT GEGARTE POULETBRUST	36.00
Auf Spargel-Morchelragout, mit Sauce Hollandaise gratiniert & Kräuternüdeli <i>Chicken breast on asparagus- morel ragout, with sauce hollandaise gratinated and herbal pasta</i>	
GEBRATENES LACHSFILET	46.00
in der Pfanne gebraten, weisser & grüner Spargel, roter Naturreis, Sauce Hollandaise <i>Pan fried filet of salmon with white and green asparagus, red rice and sauce hollandaise</i>	
ARGENTINISCHES OJO DE AGUA RINDSFILET 200G 	62.00
Cafe de Paris Butter, grüne Speckbohnen und Kartoffelecken <i>Herb butter, green beans with bacon and potatoe wedges</i>	

Pizza

Lieber Gast, wir servieren alle Pizzen für einen Aufpreis von CHF 2.00 auch glutenfrei. 

Dear Guest, gluten-free pizza bases are available for a surcharge of CHF 2.00.

MARGHERITA	19.50
Tomaten, Mozzarella <i>Tomato, Mozzarella</i>	
PROSCIUTTO	21.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomato, Mozzarella, ham</i>	
MILANO	21.50
Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomato, Mozzarella, salami</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	
NAPOLI	22.50
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen <i>Tomato, Mozzarella, olives, anchovies</i>	
CALABRESE	22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, chili peppers</i>	
TONNO E CIPOLLA	23.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, tuna, onions</i>	
PAESANA	24.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, spinach, garlic</i>	
TOSCANA	23.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, salami, bacon, onions</i>	
AMORE MIO	23.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, bacon, garlic, onions</i>	
VEGETARIANA	25.00
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Peperoni <i>Tomato, Mozzarella, mushroom, spinach, aubergine, zucchini, artichokes, peperoni</i>	

ORTOLANA	25.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Champignon, Spinat, Zucchetti, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, sweet corn, spinach, zucchetti, onions, mushrooms</i>	
CAPRICCIOSA	25.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen <i>Tomato, Mozzarella, salami, mushrooms, artichokes, olives, capers, anchovies</i>	
MAIS	24.00
Tomaten, Mozzarella, Mais, Vorderschinken, Ei <i>Tomato, Mozzarella, sweet corn, ham, egg</i>	
RUCOLA	27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grano Padano <i>Tomato, Mozzarella, cured ham, rocket salad, Grano Padano</i>	
RUSTICA	24.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Ei <i>Tomato, Mozzarella, mushrooms, bacon, egg</i>	
QUATTRO STAGIONI	25.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes</i>	
HAWAII	24.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomato, Mozzarella, ham, pineapple</i>	
CALZONE	24.00
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Filled with tomato, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	
PADRONE	26.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, gorgonzola, bacon, onions</i>	
STROGANOFF	28.50
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Peperoni, Champignons <i>Tomato, Mozzarella, beef strips, peperoni, mushrooms</i>	
QUATTRO FORMAGGI	25.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Grano Padano <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental cheese, Grano Padano</i>	
ANDREA	25.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomato, mozzarella, bell peppers, capers, olives, onion, garlic</i>	

SARAIN	27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone <i>Tomato, Mozzarella, raw ham, mascarpone</i>	
DIAVOLA	25.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, peperoni, chili peppers</i>	
ALASKA	27.00
Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Mascarpone <i>Tomato, Mozzarella, smoked salmon, onions, capers, Mascarpone</i>	
PIZZA DEL PIZZAIOLO	27.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignon, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, mushrooms, Gorgonzola, onions, garlic</i>	
BRESAOLA	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Grano Padano <i>Tomato, Mozzarella, Bresaola, Burrata, rocket salad, cherry tomatoes, Grano Padano</i>	
MONTANARA	28.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Gorgonzola, Baumnuss <i>Tomato, Mozzarella, porcini, bacon, Gorgonzola, walnut</i>	
GUSTOSA	27.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spinat, Burrata <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, spinach, burrata</i>	
ASPARAGO	28.00
Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Rohschinken <i>Tomato, Mozzarella, asparagus, raw ham</i>	
PRIMAVERA	26.00
Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Cherry Tomaten, Mascarpone <i>Tomato, Mozzarella, asparagus, cherry tomatoes, mascarpone</i>	
ASPARAGO	28.00
Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Rohschinken <i>Tomato, Mozzarella, asparagus, raw ham</i>	

Extras

Geniessen Sie Ihre Pizza genau nach Ihrem Geschmack! Wir bitten um Verständnis, dass wir für Änderungswünsche einen Aufpreis von CHF 2.00 verlangen. Aufpreis für Rohschinken, Gorgonzola, Parmesan CHF 3.00. Büffelmozzarella, Burrata CHF 5.00
Alle Pizzen gibt es auch als kleine Variante mit einer Preisreduktion von CHF 3.00.
Ein extra Teller zum Teilen kostet CHF 5.00 für den Service.

We will be happy to create your pizza according to your taste. We kindly ask you for your understanding that a surcharge of CHF 2.00 applies for any change. A surcharge of CHF 3.00 apply for following toppings: raw ham, Gorgonzola, and Parmesan. Burrata, buffalo mozzarella CHF 5.00 All pizzas are also available in small for a price reduction of CHF 3.00. An extra plate to share costs CHF 5.00 for the service.

Desserts / Sweets

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN dazu Vanilleglace und Kirschragout <i>Warm chocolate lava cake, vanilla ice cream and cherry ragout</i>	15.50
PASSIONSFRUCHT PARFAIT mit karamellisierter Mango <i>passion fruit parfait with caramelised mango</i>	15.00
ZWEIERLEI SCHOGGIMOUSSE mit weisser und dunkler Schokolade und Gartenminze <i>Chocolate mousse with white and dark chocolate and mint</i>	13.00
CREME BRULEÉ mit Himbeeren <i>creme brulee with raspberry</i>	15.00
BANANEN SPLIT mit frischer Banane, Bananenglace, Rahm, Schokosauce & Mandelsplitter <i>fresh banana with banana ice cream, whipped cream, chocolate sauce and almond</i>	13.00

PASST PERFEKT!

... dazu ein Glas Moscato d'Asti oder ein Digestif?

8.50 | je nach Angebot

Glace / Sorbet

Preis pro Kugel <i>Price per scoop</i>	4.50
Rahmzuschlag <i>Whipped cream</i>	1.50
Schokolade gran cru <i>Dark chocolate</i>	Pistazie <i>Pistachio</i>
Mocca <i>Mocca</i>	Mango <i>Mango</i>
Caramel fleur de sel <i>Caramel and sea salt</i>	Waldbeeren Joghurt <i>Wild berry yoghurt</i>
Vanille <i>Vanilla</i>	Zitrone <i>Lemon</i>
Stracciatella <i>Stracciatella</i>	

Apéro & Bitter's

Thomas Henry Tonic Bitter Lemon		20cl	5.00
Thomas Henry Pink Grapefruit		20cl	5.00
Thomas Henry Ginger Ale Ginger Beer		20cl	5.00
San Bitter		10cl	5.00
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9.00
Campari	23%	4cl	9.00
Pernod	40%	4cl	9.00
Cynar	16.5%	4cl	9.00
Zusatz: Orangensaft, Ginger-Ale, Tonic			3.00
Ramazzotti Appenzeller	29.0%	2cl 4cl	5.50 9.00
Braulio	21.0%	2cl 4cl	5.50 9.00
Apérol Spritz Hugo	11.0%		12.00
Lillet Berry	11.0%		12.00

Grappa

Lassen Sie sich vom Service-Team beraten

Bier im Offenausschank

Calanda Lager	4.8%	30cl	5.50
		50cl	7.50
Moretti Sale de Mare	4.6%	30cl	6.00
		50cl	8.00

Flaschenbier

Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	6.00
Calanda Glatsch	4.8%	40cl	7.00
Calanda 0.0		33cl	6.00
Erdinger Urweisse Schneeweisse	4.9% 5.6%	50cl	8.50
Erdinger Grapefruit Alkoholfrei		33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei		33cl	6.50

Most

Möhl Saft vom Fass trüb, mit Alkohol	4.0%	50cl	8.00
Möhl Saft vom Fass trüb, ohne Alkohol		50cl	8.00

Süssgetränke (Fläschli)

Coca Cola Zero	33cl	6.00
Ice Tea Fusetea Lemon Peach	33cl	6.00
Shorley	33cl	6.00
Fanta	33cl	6.00
Sprite	33cl	6.00
Alpenkräuter Haus-Eistee	20cl	5.00
	30cl	6.00
	50cl	7.50

Säfte

Orange	20cl	5.50
Ananas	20cl	5.50
Tomaten	20cl	5.50

Wasser

Lantscher Wasser mit und ohne Kohlensäure	42.5cl	5.50
	75cl	7.50
Valser mit und ohne Kohlensäure	33cl	5.50
Karaffe Bergquellwasser	50cl	3.00
	100cl	5.00

Kaffee & Heissgetränke

Kaffee Espresso	5.00
Scirocco Tee	6.00
Espresso doppelt	6.00
Cappuccino Latte Macchiato	6.00
Milchkaffee	6.00
Koffeinfreier Kaffee	5.00
Espresso Macchiato	5.50
Ristretto	5.00
Corretto Grappa	7.00
Kaffee Luz / Fertig	7.50
Kaffee Schümli Pflümli / Highlander / Amaretto	9.00
Sarain Kaffee	9.00
Punsch (Apfel Rum Orange)	6.00
Heisse Schoggi Ovi	5.50
Heisse Schoggi Mélange	7.00