



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
&
Sören Pajewski

und das gesamte Team des Hotel Sarain

En cordial bavegna tar nous aint igl hotel Sarain

Mintga de dattigl surprisas 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	Reh	Österreich
Schweinefleisch	Schweiz	Hirsch	Neuseeland
Poulet	Schweiz	Ente	Frankreich
Käse	Schweiz		
Eier	Schweiz		

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.



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>	
NÜSSLISALAT  	18.00
mit französischem Dressing, Speck, Ei und Croutons <i>Lamb lettuce with french dressing, bacon, egg and croutons</i>	
WILDPASTETE MIT MARONI & NÜSSLISALAT	22.00
dazu Johannisbeergelee <i>Game pie with chestnut, lamb lettuce and red currant jelly</i>	
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70G / 140G 	24.00 36.00
mit Eigelbcreme, Essiggemüse und Brioche Toast <i>Beef tatar with egg yolk creme, pickles and brioche toast</i>	
ZIEGENKÄSEESPUMA & KÜRBISCARPACCIO  	22.00
mit eingelegten Pilzen, Baumnusskrokant und Senfvinaigrette <i>Goat cheese espuma and pumpkin carpaccio with pickled mushrooms, walnut croquant and mustard vinaigrette</i>	

Suppe / Soup

KLARE STEINPILZBOUILLON 	17.00
mit Polentaknödeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern <i>Clear cepes broth, polenta dumplings, roots and fresh herbs</i>	

Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 	26.50
mit Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Wheat dumplings, savoy cabbage, cream, spinach, raw ham</i>	
HERBSTLICHE SPÄTZLIPFANNE 	32.00
mit Pilzen, Rosenkohl, Spinat, Wirz, Kürbis, Knoblauch und frischen Kräutern <i>Spätzli with mushrooms, brussel sprouts, spinach, savoy cabbage, pumpkin, garlic and fresh herbs</i>	
CAPUNS 	32.00
in Milchbouillon, mit Rohschinkenstreifen und Bergkäse überbacken <i>in milk bouillon, with raw 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>	

Fleisch Spezialitäten / Meat specialities

SARAIN CORDON BLEU	38.00
vom Schwein mit Pommes frites und frischem Gemüse <i>Cordon bleu of pork, French fries and fresh vegetables</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>	
FEINER REHPFEFFER 🍷	39.00
mit hausgemachten Spätzli, gebratenem Rosenkohl und pochiertem Preiselbeerbirne <i>Deer stew with spätzli, fried brussel sprouts and poched pear with lingon berries</i>	
KONFIERTE ENTENKEULE	44.00
in Orangen-Beifusssauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel mit Bröselbutter <i>Confit duck leg with orangesauce, red cabbage with apple, potato dumpling and buttery breadcrumbs</i>	
GESCHMORTE ZARTE HIRSCHKOPFBACKE 🍷	39.00
in Portwein geschmort, mit Pastinakenpüree und Pommes Dauphine <i>Vennison cheek with portwine, parsnip puree and pommes dauphine</i>	
ROSA GEBRATENES HIRSCHENTRECOTE IM GEWÜRZMANTEL 🍷	46.00
Heidelbeerjus, gebratene Mischpilze und Kürbiscrème <i>Pink roasted venison loin coated with spices, blue berry jus, mixed mushrooms and pumpkin creme</i>	
ARGENTINISCHES OJO DE AGUA RINDSFILET 180G 🍷	64.00
mit Kräuterjus, sautiertem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <i>Argentinian beef filet with herb jus, sauted spinach and rosemary potatoes</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	21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomato, Mozzarella, ham</i>	
MILANO	21.00
Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomato, Mozzarella, salami</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	
NAPOLI	22.00
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	23.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, tuna, onions</i>	
PAESANA	24.00
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	24.50
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, Zucchini, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, sweet corn, spinach, zucchini, 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	23.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Vorderschinken, Ei <i>Tomato, Mozzarella, sweet corn, ham, egg</i>	
RUCOLA	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grano Padano <i>Tomato, Mozzarella, raw ham, rocket salad, Grano Padano</i>	
RUSTICA	23.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Ei <i>Tomato, Mozzarella, mushrooms, bacon, egg</i>	
QUATTRO STAGIONI	25.00
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	23.50
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	28.00
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Peperoni, Champignons <i>Tomato, Mozzarella, beef strips, peperoni, mushrooms</i>	
QUATTRO FORMAGGI	24.50
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>Tomatoes, mozzarella, bell peppers, capers, olives, onion, garlic</i>	
SARAIN	26.50
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	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Mascarpone <i>Tomato, Mozzarella, smoked salmon, onions, capers, Mascarpone</i>	
PIZZA DEL PIZZAIOLO	27.00
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	28.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Gorgonzola, Baumnuss <i>Tomato, Mozzarella, porcini, bacon, Gorgonzola, walnut</i>	
CACCIATORE	30.00
Tomaten, Mozzarella, Rehstreifen, Steinpilze, Speck <i>Tomato, Mozzarella, deer, porcini, bacon</i>	
SAPORE DI BOSCO	28.00
Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli, Champignon, Steinpilze <i>Tomato, Mozzarella, chantarelles, porcini, mushroom</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 Büffelmozzarella, Rohschinken, Gorgonzola, Parmesan CHF 3.00. Burrata CHF 5.00 Riesencrevetten CHF 8.00
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: buffalo mozzarella, raw ham, Gorgonzola, and Parmesan. Burrata CHF 5.00 and prawns CHF 8.00. 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	15.50
dazu Heidelbeerragout und weisse Schokoladenerde <i>Warm chocolate lava cake, blueberry ragout and white chocolate soil</i>	
OFENFRISCHE BIRNENTARTE	14.00
mit Zimt-Zucker und Vanilleglace <i>Pear tarte with cinnamon & sugar and vanilla ice cream</i>	
VERMICELLES & MERINGUE	11.00
feine Maronicreme mit knuspriger Meringue und Kirschwasser <i>Chestnut creme with meringue and cherry liqueur</i>	
COUPE NESSELRODE	13.00
feine Maronicreme mit knuspriger Meringue, Vanille Glace und Rahm <i>Chestnut creme with meringue, vanilla ice cream and whipped cream</i>	

PASST PERFEKT!

... dazu ein Glas Moscato d'Asti oder ein Glas Süsswein «Dulcesco» von Cottinelli aus Malans
8.50 | 15.00

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			2.00
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	5.80
		50cl	7.80

Flaschenbier

Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.80
Calanda Glatsch	4.8%	40cl	6.80
Calanda 0.0		33cl	5.50
Erdinger Urweisse	4.9%	50cl	8.50
Erdinger Grapefruit Alkoholfrei		33cl	6.50
Erdinger Alkoholfrei		33cl	6.50

Most

Swizly	5.0%	33cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb, mit Alkohol	4.0%	50cl	7.50
Möhl Saft vom Fass trüb, ohne Alkohol		50cl	7.50

Süssgetränke (Fläschli)

Coca Cola Zero	33cl	5.50
Ice Tea Fusetea Lemon Peach	33cl	5.50
Shorley	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Fanta	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Alpenkräuter Haus-Eistee	20cl	5.00
	30cl	6.00
	50cl	7.50

Säfte

Orange	20cl	5.00
Ananas	20cl	5.00
Tomaten	20cl	5.00

Wasser

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

Kaffee & Heissgetränke

Kaffee Espresso	5.00
Scirocco Tee	5.00
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	6.50
Kaffee Luz / Fertig	7.50
Kaffee Schümli Pflümli / Highlander / Amaretto	9.00
Sarain Kaffee	9.00
Punsch (Apfel Rum Orange)	5.50
Heisse Schoggi Ovi	6.00
Heisse Schoggi Mélange	7.00