

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, Gastgeberin

Johann Grenci, Küchenchef

und das gesamte Team des Hotel Sarain

En cordial havegna 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	Dorade	Griechenland
Kalbfleisch	Schweiz	Reh	Österreich
Schweinefleisch	Schweiz	Hirsch	Österreich
Käse	Schweiz	Wildschwein	Deutschland
Eier	Schweiz	Ente	Frankreich
Poulet	Schweiz		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



VEGETARISCH

Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarienne (même prix) / Also vegetarian (same price)



GLUTENFREI

Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) / Also gluten-free (same price)



VEGAN

Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétalienne (même prix) / 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

Grüner Blattsalat  	10.00
<i>Green salad fresh from the market</i>	
Bunt gemischter Salat  	14.00
<i>Mixed salads</i>	
Nüsslisalat  	17.00
mit gebratenem Speck, Ei und Croutons <i>Field salad with bacon, egg and croutons</i>	
Marinierte Rande  	15.00
mit Ziegenfrischkäse, Orange und Rucola <i>Marinated beetroot with goat cheese, orange and rocket salad</i>	
Tranchen von der geräucherten Entenbrust 	22.00
mit Balsamico, Nüsslisalat und Baumnüsse <i>Sliced smoked duck breast with balsamico, field salad and walnut</i>	
Hüttenzauber Rindstatar 70g / 140g 	24.00 36.00
Mit Essiggemüse, Salatgarnitur und Brioche Toast <i>Beef Tartare, garnished with pickles, salads and Brioche Toast</i>	

Suppe

Kürbiscrèmesuppe  	9.50
mit Kürbiskernen und Kürbisöl <i>Creamy pumpkin soup with seeds and oil</i>	
Steinpilzcrèmesuppe mit Ricotta  	12.50
<i>Cream soup of porcini mushrooms with ricotta</i>	


Pasta & Vegetarisch / Pasta & Vegetarian

Glasierte Kürbisravioli 	29.00
in Salbeibutter und Ricotta Salata <i>Glazed pumpkin ravioli in sage butter and ricotta salata</i>	
Hausgemachte Quarkpizokel	32.00
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Soft dough of wheat flour, savoy cabbage, cream, spinach, Grisons raw ham</i>	
Herbstliche Spätzlipfanne 	29.00
mit Pilzen, Babyspinat, Cherrytomaten, Rosenkohl, Kürbis, Zwiebeln und Kräuter <i>Spätzli, mushrooms, Spinach, tomatoes, Brussel sprouts, pumpkin, onion, herbs</i>	
Cremiges Steinpilzrisotto  	32.00
mit Rehstreifen <i>with venison</i>	47.00
mit Wildschstreifen <i>with game meat</i>	47.00
Capuns	29.00
in Milchbouillon, mit Rohschinkenstreifen und Bergkäse überbacken <i>in milk bouillon, gratinated with raw ham and mountain cheese</i>	

Fleisch & Fisch Spezialitäten / Meat & Fish specialities

Wiener Schnitzel vom Kalb 180g mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Veal escalope «Vienna style», served with homemade potato salad and cranberry</i>	48.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» hausgemachte Pizokel, Bündner Sauerrahm <i>Sliced beef filet strips "Stroganoff", homemade Pizokel, Grisons sour cream</i>	48.00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites oder gemischtem Salat <i>Pork Cordon bleu, with French fries or mixed salad</i>	34.00
Gebratenes Doradet-Filet 🍴 mit mediterranen Kräutern, Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Fried Dorado filet, with mediterranean herbs, vegetables and rosemary potatoes</i>	40.00
Feine Kalbsleberli an Butter, Zwiebeln & Kräutern 🍴 mit Gemüse und Röstitaler <i>Sliced veal liver on butter, onions & herbs, with vegetables and Rösti</i>	42.00
Irishes Black Angus Filet 200g 🍴 Ofengemüse, Kräuterbutter, Farmer Pommes <i>Irish Black Angus fillet 220g, oven vegetables, herb butter, farmer fries</i>	55.00
AB ZWEI	
Chateaubriand 500g Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Béarnaise sauce, vegetables and side dish of your choice</i>	pro Person 66.00
Pizokel, Risotto, Tagliatelle, Rösti-Kroketten, Pommes frites <i>Soft dough of wheat flour, risotto, tagliatelle, Rösti croquettes, French fries</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 Tomaten, Mozzarella <i>Tomato, Mozzarella</i>	19.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomato, Mozzarella, ham</i>	21.00
Milano Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomato, Mozzarella, salami</i>	21.00
Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	23.00
Napoli Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen <i>Tomato, Mozzarella, olives, anchovies</i>	22.00
Calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, chili peppers</i>	22.50
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, tuna, onions</i>	23.00
Paesana Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, spinach, garlic</i>	24.00
Toscana Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, salami, bacon, onions</i>	23.50
Amore mio Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, bacon, garlic, onions</i>	23.00
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Peperoni <i>Tomato, Mozzarella, mushroom, spinach, aubergine, zucchini, artichokes, peperoni</i>	24.50

Montanara

RESTAURANT

Ortolana	25.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Champignon, Spinat, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln <i>Tomato, Mozzarella, sweet corn, spinach, aubergine, 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, peperoni, capers, olives, onions, garlic</i>	
Sarain	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone <i>Tomato, Mozzarella, raw ham, Mascarpone</i>	

Montanara

RESTAURANT

Diavola	25.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini <i>Tomato, Mozzarella, hot salami, peperoni, chili peppers</i>	
Pizza 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, Steinpilze, Rehstreifen, Speck <i>Tomato, mozzarella, porcini, venison strips, bacon</i>	
Sapore di Bosco	27.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Eierschwämmli, Champignons <i>Tomato, mozzarella, porcini, chanterelles, mushrooms</i>	

Extras

Geniessen Sie Ihre Pizza genau nach Ihrem Geschmack! Wir bitten um Verständnis, dass wir für Änderungswünsche einen Aufpreis von CHF 2.00 verrechnen.

Aufpreis für Büffelmozzarella, Rohschinken, Gorgonzola, Parmesan CHF 3.00.

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 applies for following toppings: buffalo mozzarella, raw ham, Gorgonzola, and Parmesan. Burrata 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

Vermicelles mit Kirsch und Rahm <i>chestnut puree with "Kirsch" and whipped cream</i>	9.50
Coupe Nesselrode mit Kirsch, Meringues, Vanilleglace und Rahm <i>chestnut puree with "Kirsch", meringues, vanilla ice cream and whipped cream</i>	12.50
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Puderzucker <i>Caramelized "Kaiseraschmarrn" with roasted plums and icing sugar</i>	12.00
Hausgemachter Schlozifladen (Dörrbirnen-Tart) <i>Homemade dried pear tart</i>	12.00

Passt perfekt!

... dazu ein Glas Moscato d'Asti
8.50

oder ein Glas Süsswein «Dulcesco» von Cottinelli aus Malans
15.00

Glacé / Sorbet

Preis pro Kugel <i>Price per scoop</i>	4.00
Rahmzuschlag <i>Whipped cream</i>	1.50
Schokolade gran cru <i>Chocolate</i>	
Mocca <i>Mocca</i>	
Caramel fleur de sel <i>Caramel fleur de sel</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Stracciatella <i>Stracciatella</i>	
	Waldbeeren Yogurt <i>Wild Berry Yogurt</i>
	Pistazie <i>Pistachio</i>
	Mango <i>Mango</i>
	Zitrone <i>Lemon</i>

Apéro & Bitter's

Thomas Henry Tonic		20cl	5.00
Thomas Henry Pink Grapefruit		20cl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon		20cl	5.00
Thomas Henry Ginger Ale		20cl	5.00
Thomas Henry 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
Ramazotti	29.0%	2cl 4cl	5.50 9.00
Braulio	21.0%	2cl 4cl	5.50 9.00
Appenzeller	29.0%	2cl 4cl	5.50 9.00
Hüttenzauber Apéro mit Alkohol			11.00
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol			9.00
Apérol Spritz	11.0%		12.00
Hugo			12.00
Kir			12.00
Bloody Mary			15.00

Grappa

Lassen Sie sich vom Service-Team beraten

Bier im Offenausschank

Calanda Lager	4.8%	30cl	5.50
		50cl	7.50
Birra Moretti	4.6%	30cl	5.80
		50cl	7.80

Flaschenbier

Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.80
Calanda Gletsch	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 Fuse tea	33cl	5.50
Shorley	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Fanta	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Hausgemachter Alpenkräuter 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	5.00
	75cl	7.00
Valser mit und ohne Kohlensäure	33cl	5.00
Passugger, Allegra	77cl	9.00
Valser	100cl	9.50
Karaffe Bergquellwasser	50cl	3.00
	100cl	5.00

Kaffee & Heissgetränke

Kaffee	5.00
Scirocco Tee	5.50
Espresso	5.00
Espresso doppelt	6.00
Cappuccino	6.00
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
Apfel Punsch	5.50
Orangen Punsch	5.50
Rum Punsch	5.50
Heisse Schoggi	6.00
Heisse Ovi	6.00
Heisse Schoggi Mélange	7.00
Heisse Ovi Mélange	7.00

Wild auf Wild

Hirsch- Carpaccio 🍷	18.50
mit eingelegtem Kürbis, Granatapfel & Eierschwämmli <i>Carpaccio of deer with marinated pumpkin, pomegranate and chanterelle</i>	
Hausgebeizter Alpen-Lachs 🍷	18.50
Randen-Tatar mit Heidner Buttermilch und Kräuteröl <i>Homepickeld alpine salmon with a tatar of beetroot and local butter milk and herbal oil</i>	
Stunden-Ei 🌱 🍷	15.00
mit Babyspinat und Kartoffelschaum <i>Hour egg with baby spinach and potato foam</i>	
Zartes Rehragout	36.00
mit Rahmwirsing, Spätzli und Preiselbeerbirne <i>Ragout of venison with creamy savoy cabbage, Spätzli and cranberry pear</i>	
Zarte Rehmedaillons	42.00
in Wacholderrahmsauce, mit Speck-Rosenkohl und gebratenen Schupfnudeln <i>Venison escalope with juniper cream sauce, bacon-Brussel sprout and roasted "Schnupfnudeln"</i>	
Wildschwein Steak 🍷	38.00
mit Pfefferrahmsauce, Kürbispüree und Röstikroketten <i>Wild boar steak with pepper cream sauce, pumpkin puree and "Rösti" croquettes</i>	
Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch	42.00
mit Heidelbeerjus, Pilzen und Pommes Dauphine <i>Deer entrecôte with blueberry jus, mushrooms and Pommes Dauphine</i>	

Desserts

Gefüllter Brandteigkrapfen	14.00
mit Vermicelles, Caramel-Glacé und Feigen <i>Filled fried doughnut with vermicelle, caramel ice cream and fig</i>	
Crêpes	13.50
Gefüllt mit Vanille-Glacé, Schokosauce und Rahm <i>Crepes filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	
Cremant von Waldbeeren	12.00
auf Granola mit hausgemachter Hippe und eingelegten Beeren <i>Cream of forest fruits on granola with homemade hip and pickled berries</i>	