



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	Red Snapper	Sri Lanka
Kalbfleisch	Schweiz	Muscheln	Spanien
Poulet	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Wild	EU / Neuseeland		

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.

Salate / Salads

BUNTER BLATTSALAT  	10.00
<i>Mixed green salad</i>	
BUNT GEMISCHTER SALAT  	14.00
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate	
<i>Mixed green and vegetables salad</i>	
HERBSTSALAT  	16.00
Blattsalat, Orangen, Glasierte Trauben und Feigen, Baumnussdressing	
<i>Garden lettuce, oranges, glazed grapes and figs, walnut-vinaigrette</i>	
NÜSSLISALAT  	19.00
Gebratener Speck, Ei, sautierte Eierschwämmli und Croutons	
<i>Lamb's lettuce, crispy bacon, boiled egg, sauteed chanterelles and croutons</i>	

Suppen / Soups

KÜRBISSCHAUMSUPPE  	15.00
Kokoshaube, Kürbisöl & karamellisierte Kürbiskerne	
<i>Pumpkin soup with coconut froth, pumpkin oil & caramelised pumpkin seeds</i>	

Vorspeisen / Starters

KÜRBISCARPACCIO  	16.00
Hauchdünn geschnittener Hokkaido Kürbis, Geisskäsemousse, Eierschwämmli, karamellisierte Nüsse <i>Thinly sliced Hokkaido pumpkin, goats cheese mousse, caramelized nuts</i>	
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70G / 140G 	24.00 36.00
mit gesalzener Butter, Essiggemüse und Brioche Toast <i>Beef tatar, salted butter, mixed pickles, brioche toast</i>	
WILDTERRINE 	24.00
Preiselbeeren, Pilze, Birne, Pistaziencrunch und Brioche Toast <i>Game terrine, lingonberries, pear, mushrooms, pistachio crunch, toasted brioche</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>	

Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 	27.00
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Wheat dumplings, savoy cabbage, cream, spinach, raw ham</i>	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO 	25.00
Mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl & Petersilie	
mit gebratenen Riesencrevetten <i>with pan fried king prawns</i>	32.00
mit Guanciale <i>with guanciale</i>	32.00
CAPUNS «VAL LUMNEZIA» 	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>	
HERBSTLICHE SPÄTZLIPFANNE 	29.00
Spätzli, Rosenkohl, Kürbis, Marroni, Federkohl, Apfelspalten, Bergkäse <i>Seasonal Spätzli pot, Spätzli, brussel sprouts, pumpkin, chestnuts, kale, apples, mountain cheese</i>	

Wildspezialitäten Restaurant Montanara

HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER <i>home-marinated venison stew</i>	32.00
GESCHMORTE HIRSCHBÄGGLI <i>braised venison cheeks</i>	39.00
REHSCHNITZEL an Wacholderrahmsauce <i>Venison escalope with juniper cream sauce</i>	42.00
WILDSCHWEIN ENTRECOTE an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli <i>Wild boar entrecôte with a game cream sauce and chanterelles</i>	41.00
REHGESCHNETZELTES an Trauben – Marronsauce <i>Sliced venison in a chestnut and grape sauce</i>	39.00
WILDER VEGI TELLER  Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirzaäpfel, Eierschwämmli, Preiselbeeren und Trauben <i>Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, Mirza apples, chanterelles, lingonberries and grapes</i>	29.00

Alle Hauptgänge werden serviert mit:
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirzaäpfel, Marroni und Preiselbeeren

*All main courses are served with:
Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, Mirzaäpfel, chestnuts and lingonberries*

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 «WORANOFF»	48.00
An einer Wodka-Kräutersauce mit hausgemachten Quarkpizokel <i>Sliced beef filet cubes, vodka-herb cream sauce and homemade wheat dumplings</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	51.00
vom Kalb mit rezentem Käse und Rauchschinken dazu Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu of veal with mountain cheese and smoked ham, served with French fries and vegetables</i>	
SCHWEINSFILET 	38.00
Im Rohschinkenmantel, sautierter Federkohl, roter Naturreis, Tomaten-Zitrussalsa <i>Pork tenderloin wrapped in cured ham, pan fried kale, red rice, tomato-citrus salsa</i>	
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	49.00
Champignons, Rahmsauce & Butterrösti <i>Sliced veal, "zürich style", mushroom, cream sauce, buttery hashbrown</i>	
MISTKRATZERLI 	38.00
Mistkratzerli mit Knoblauch-Rosmarinbutter & Bratkartoffeln <i>Roasted spring chicken with garlic-rosemary butter & fried potatoes</i>	
RED SNAPPER 	46.00
in der Pfanne gebraten, geschmorter Fenchel, roter Naturreis & Mango-Chilli Salsa <i>Pan fried red snapper, braised fennel, red rice & mango-chili salsa</i>	
ARGENTINISCHES OJO DE AGUA RINDSFILET 200G 	62.00
Cafe de Paris Butter, grillierte Zucchetti und Kartoffelecken <i>Herb butter, char grilled zucchini and homemade wheat dumplings</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, Zucchetti, Artischocken, Peperoni <i>Tomato, Mozzarella, mushroom, spinach, aubergine, zucchetti, 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	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, raw 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>	
SAPORE DI BOSCO	27.00
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Eierschwämmli, Steinpilze <i>Tomato, Mozzarella, mushroom, chantarelles, porcini</i>	
CACCIATORE	30.00
Tomaten, Mozzarella, Rehstreifen, Speck, Steinpilze <i>Tomato, Mozzarella, deer stripes, bacon, porcini</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 applies 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

COUPE NESSELRODE	15.00
Vanilleglace, Meringue, Vermicelles, Schlagrahm	13.00
<i>Vanilla ice cream, chestnut vermicelli, meringue, whipped cream</i>	
VERMICELLE MIT RAHM	13.00
Vermicelle, Meringue, geschlagenem Rahm	10.00
<i>Chestnut vermicelli with meringue and whipped cream</i>	
BÜNDNER RÖTELI ZIMT PARFAIT	15.00
Mit Zwetschgenröster	
<i>Cinnamon and cherry liqueur parfait with red wine plums</i>	
KÜRBIS PIE	13.00
Kürbistarte mit Schlagrahm	
<i>Homemade pumpkin pie with whipped cream</i>	
CRÈME BRÛLÉE	15.00
mit weisser Schokolade	
<i>Crème brulee infused with white chocolate</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	4.50
<i>Price per scoop</i>	
Rahmzuschlag	1.50
<i>Whipped cream</i>	
Schokolade gran cru	Pistazie
<i>Dark chocolate</i>	<i>Pistachio</i>
Mocca	Banane
<i>Mocca</i>	<i>Banana</i>
Caramel fleur de sel	Mango
<i>Caramel and sea salt</i>	<i>Mango</i>
Vanille	Waldbeeren Joghurt
<i>Vanilla</i>	<i>Wild berry yoghurt</i>
Stracciatella	Zitrone
<i>Stracciatella</i>	<i>Lemon</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