

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:

Gino Bergamin & Romy Grap
Gastgeber

Johann Greci, Küchenchef

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 / Irland	Dorade	Griechenland
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz	Saibling	Schweiz
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.



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

GRÜNER BLATTSALAT  	10.00
<i>Green salad fresh from the market</i>	
BUNT GEMISCHTER SALAT  	14.00
<i>Mixed salads</i>	
NÜSSLISALAT  	18.00
mit gebratenem Speck, Ei und Croutons	
<i>Field salad with bacon, egg and croutons</i>	
MARINIERT RANDE  	15.00
mit Ziegenfrischkäse, Orange und Rucola	
<i>Marinated beetroot with goat cheese, orange and arugula</i>	
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70G / 140G 	24.00 36.00
Mit Essiggemüse, Salatgarnitur und Brioche Toast	
<i>Garnished with pickles, salads and Brioche Toast</i>	
CREMIGER BÜFFEL MOZZARELLA  	18.00
Auf warmen Cherrytomaten – Salsa mit Rucola und Pinien Kernen	
<i>Creamy buffalo mozzarella, cherry tomatoes, salsa of rocket salad & pine nuts</i>	

Suppen / Soups

STEINPILZCRÈMESUPPE	12.50
mit Steinpilzstückchen und Ricotta	
<i>Cream soup of porcini mushrooms with ricotta</i>	

Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 	24.50
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Soft dough of wheat flour, savoy cabbage, cream, spinach, ham</i>	
WINTERLICHE SPÄTZLIPFANNE 	29.00
mit Pilzen, Babyspinat, Cherrytomaten, Rosenkohl, Zwiebeln und Kräuter <i>Spaetzli, mushroom, Spinach, tomatoes, Brussel sprouts, pumpkin, onion, 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>	
CREMIGES STEINPILZRISOTTO 	32.00
<i>Creamy risotto with boletus</i>	
Grilliertes Rindsfilet 180g	
Auf cremigem Steinpilzrisotto <i>grilled Beef Sirloin Steak</i>	56.00
Alpstein Pouletbrust	
Auf cremigem Steinpilzrisotto <i>grilled Alpstein Chickenbreast</i>	49.00
Geschmortem Rindskopfbäggli	
Auf cremigem Steinpilzrisotto <i>with beef cheek</i>	52.00


Fleisch & Fisch Spezialitäten / Meat & Fish specialities

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 180G	48.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Veal escalope served with homemade potato salad and cranberry</i>	
RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF»	48.00
hausgemachte Pizokel, Bündner Sauerrahm <i>Sliced beef filet strips, cream sauce, pizokel, sour cream from Graubünden</i>	
SARAIN CORDON BLEU	38.00
vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu of pork, French fries and vegetables</i>	
GEBRATENES DORADEN FILET	40.00
mit mediterranen Kräutern, Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Fried Dorado filet, with Mediterranean herbs, vegetables and rosemary potatoes</i>	
KALBSLEBERLI MIT GEMÜSE UND RÖSTI	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber, Butter, Zwiebeln, Kräuter <i>Sliced veal liver with hash brown, butter, onions, herbs</i>	
IRISCHES BLACK ANGUS FILET 200G	55.00
Ofengemüse, Kräuterbutter, Pommes frites <i>Roasted vegetables, herbal butter, French fries</i>	

Ab zwei

CHATEAUBRIAND 500G	pro Person 66.00
Sauce béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Sauce béarnaise, vegetables and side dish of choice</i>	
Pizokel, Risotto, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites <i>Pizokel, risotto, tagliatelle, rosemary potatoes, 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	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>	

Montanara

RESTAURANT

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, 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, 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>	

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

FONDANT AU CHOCOLAT	14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Rahm <i>Warm chocolate lava cake with whipped cream</i>	
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN	12.00
mit Zwetschgenröster und Puderzucker <i>Sweet cut-up pancake with roasted plums and icing sugar</i>	
HAUSGEMACHTER SCHLOZIFLADEN (DÖRRBIRNEN-TART)	12.00
<i>Warm fried, breaded apple rings with vanilla ice cream and cinnamon sugar</i>	
GEFÜLLTER BRANDTEIFKRAPPEN	14.00
Mit Vermicelles, Caramel-Glacé und Feigen <i>Filled choux pastry doughnut with vermicelles, caramel ice cream and figs</i>	
CRÊPES	13.50
Gefüllt mit Vanillen Glace, Schokosauce und Rahm <i>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>Cremant of wild berries on granola, with homemade hippe and pickled berries</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>Chocolate</i>	Waldbeeren Yogurt <i>Wild Berry Yogurt</i>
Mocca <i>Mocca</i>	Pistazie <i>Pistachio</i>
Caramel fleur de sel <i>Caramel fleur de sel</i>	Mango <i>Mango</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
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
Schützengarten Huusbier	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 Schneeweisse	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 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	5.00
	75cl	7.00
Valser mit und ohne Kohlensäure	33cl	5.00
Passugger, Allegra	77cl	9.00
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

Saisonales Angebot

Vorpseise

- ROAST BEEF** 🍷 18.50
Fein geschnitten mit Salat Bouquet und Sauce Remoulade
Roastbeef with salad and sauce remoulade
- HAUSGEBEIZTES ZUGER SAIBLINGSFILET** 🍷 18.50
Randen Tartar mit Lenzerheide Buttermilch und Kräuteröl
home-pickled char fillet of Zug with beetroot Tatar, mutter milk and herbal oil
- KALBS- CARPACCIO** 🌱🍷 19.00
Mit Thunfischmayo, Kappernäpfel, eingelegte Senfkörner und Perlzwiebeln
Carpaccio of veal with thuna mayonnaise, caper apples, pickled mustard seeds and onion

Hauptgänge

- GESCHMORTES RINDSKOPFBÄGGELI** 🍷 38.00
Mit Pastinakenpüree, Peperoni, Gewürzgurken und Stock
Braised beef cheeks with mashed parsnip, bell peppers, pickled cucumber and mashed potatoes
- ALPSTEIN POULETBRUST** 44.00
In Morchelsauce auf Blumenkohlröster und gebratenen Schupfnudeln
Chicken breast with morel sauce, roasted cauliflower and fried schupfnoodle
- PARPNER ALPSCHWEIN NACKEN STEAK 200G** 🍷 38.00
mit Pfefferrahmsauce, Kürbispüree und Röstikroketten
Highland Pork steak with pepper cream sauce, pumpkin puree and hash brown croquettes
- ZWEIERLEI VOM RIND** | gebraten und geschmort 52.00
mit Portweinjus, Pilzen, Salatherz und cremiger Polenta
Duet of beef, panfreid and stew with portwine jus, mushrooms, salad and creamy polenta