

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

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	Zander	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz	Reh	Österreich
Eier	Schweiz		
Poulet	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
<i>Mixed salads</i>	
NÜSSLISALAT  	18.00
mit gebratenem Speck, Ei und Croutons <i>Lamb lettuce with bacon, egg and croutons</i>	
MARINIERT RANDE  	16.00
mit Ziegenfrischkäse, Orange und Rucola <i>Marinated beetroot with goat cheese, orange and rocket salad</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 and pine nuts</i>	

Suppen / Soups

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE  	13.50
mit frischem Majoran und Hüttenzauberli <i>Cream soup of potato and leek with "Huettenzauber" - sausage</i>	


Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 	26.50
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken <i>Wheat dumplings, savoy cabbage, cream, spinach, ham</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>	


Ab zwei Personen

CHATEAUBRIAND 500G	pro Person	66.00
Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Sauce béarnaise, vegetables and side dish of choice</i>		
Pizokel, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Schnittlauch-Kartoffelstock <i>Pizokel, rosemary potatoes, French fries, mashed potatoes with chives</i>		

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 lingon berries</i>	
RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF»	48.00
hausgemachte Pizokel und Sauerrahm <i>Sliced beef filet strips, cream sauce, wheat dumplings and sour cream</i>	
SARAIN CORDON BLEU	38.00
vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse <i>Carbon bleu of pork, French fries and vegetables</i>	
PARPNER ALPSCHWEIN KOTELETTE 300G 	48.00
mit Pfefferrahmsauce, Kürbispüree, Erbsli und Kefen mit Rosmarinkartoffeln <i>Highland Pork chop with pepper cream sauce, pumpkin puree, peas and sugar snaps with rosemary potatoes</i>	
ALPEN ZANDER	44.00
Gebrautes Filet mit Dijon beurre blanc, Blattspinat und Bratkartoffeln <i>Pan fried pike perch fillet with Dijon beurre blanc, spinach and fried potatoes</i>	
KALBSLEBERLI «HIMMEL & ERDE»	42.00
Röstzwiebeln, karamellierte Äpfel, Schnittlauch-Kartoffelstock <i>Veal liver with roasted onions, caramelized apples and mashed potatoes with chives</i>	
REHMEDAILLIONS IN WACHOLDERRAHMSAUCE	42.00
Winterkohlgemüse, Knöpfli und Preiselbeeren <i>Deer medallions in juniper cream sauce with cabbage, knöpfli and cranberries</i>	
SCHWEINSFILET IM PISTAZIENMANTEL	48.00
Rahmwirsing, geschmolzene Kirschtomaten und Gnocchi <i>Pork filet in pistachio crust with creamy savoy cabbage, melted cherry tomatoes and gnocchi</i>	
ARGENTINISCHES OJO DE AGUA RINDSFILET 200G 	62.00
Kräuterbutter, 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	21.00
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>	
CRÊPES	13.50
Gefüllt mit Vanilleglace, Schokosauce und Rahm <i>Filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	
APFELSTRUDEL	13.00
Mit Rahm und Vanilleglace <i>Apple pie roll with whipped cream and vanilla ice 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	4.50
<i>Price per scoop</i>	
Rahmzuschlag	1.50
<i>Whipped cream</i>	
Schokolade gran cru	Zitrone
<i>Chocolate</i>	<i>Lemon</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>	

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

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	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
Valsler 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