Montanara
RESTAURANT

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

Montanara
RESTAURANT

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	Poulet	Schweiz
Eier	Schweiz	Muscheln	Spanien
Lachs	Norwegen		

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.

VEGETARISCH

Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Also vegetarian (same price)

GLUTENFREI

Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Also gluten-free (same price)

VEGAN

Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Also vegan (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.
All prices in Swiss francs VAT included

Montanara
RESTAURANT

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.

Montanara
RESTAURANT

Salate / Salads

BUNTER BLATTSALAT 10.00
Mixed green salad

BUNT GEMISCHTER SALAT 14.00
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
Mixed green and vegetable salads

NÜSSLISALAT 18.00
Gebratener Speck, Ei & Croutons
Lamb's lettuce, crispy bacon, boiled egg & croutons

WINTER SALAT 18.00
Blattsalate, Steinpilze, Fetakäse, Feigen & Baumnüsse
Lettuce, porcini mushrooms, feta cheese, figs & walnuts

Suppen / Soups

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

Montanara
RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

RANDEN TATARE 18.00
Trüffel-Brie Mousse, Apfel-Meerrettichsorbet
Beetroot tatare, truffled brie mousse, apple – horseradish sorbet

HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70G / 140G 24.00 36.00
mit gesalzener Butter, Essiggemüse und Brioche Toast
beef tatar, salted buter, mixed pickles, brioche toast

GRAVED LACHS 26.00
Honigsorbet, Dillöl, Senfcreme, Pflücksalat
House cured gravlax, honey sorbet, dill oil, mustard crème, mesclun leaves

„MOULES ET FRITES" 26.00
Miesmuscheln französischer Art an Weissweinsauce mit Pommes frites
Mussels French style served with a white wine sauce and French fries

LEBER PARAFAIT 26.00
Portwein-Gelee, Frisee, Feigen, Birnenchutney, Pistazien
Liver parfait, port wine jelly, curly endive, figs, pear chutney, pistachios

Montanara
RESTAURANT

Pasta & Vegetarisch / Vegetarian

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL 27.00
Wirz, Spinat, Rahm, Bündner Rohschinken
Wheat dumplings, savoy cabbage, cream, spinach, raw ham

KÜRBISRAVIOLI 29.00
Eierschwämmli, gerösteter Kürbis, Kürbiskerne, Knoblauch, Petersilie
Pumpkin Ravioli with chanterelles, roasted pumpkin, pumpkin seeds, garlic, parsley

CAPUNS «VAL LUMNEZIA» 32.00
in Milchbouillon, mit Rohschinkenstreifen und Bergkäse überbacken
In milk bouillon, with raw ham and gratinated with mountain cheese

PUSCHLAVER PIZZOCCHERI 30.00
Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz und
Bergkäse gratiniert dazu Salbei-Knoblauchbutter
Buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage, mountain cheese and garlic-sage butter

WINTERLICHE SPÄTZLIPFANNE 29.00
Spätzli, Rosenkohl, Kürbis, Marroni, Federkohl, Apfelspalten, Bergkäse
Seasonal Spätzli pot, Spätzli, brussel sprouts, pumpkin, chestnuts, kale, apples, mountain cheese

Montanara
RESTAURANT

Fleisch & Fisch Spezialitäten / Meat & Fish specialities

„Moules et frites" 39.00
Miesmuscheln französischer Art an Weissweinsauce mit Pommes frites
Mussels French style served with a white wine sauce and French fries

Rindsfiletspitzen «Calvados» 48.00
An einer Apfel-Calvados Rahmsauce mit hausgemachten Quarkpizokel
Sliced beef filet cubes, apple-calvados cream sauce and homemade wheat dumplings

Wiener Schnitzel vom Kalb 180g 48.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Veal escalope served with homemade potato salad and lingon berries

Sarain Cordon bleu 51.00
vom Kalb mit rezentem Käse und Rauchschinken dazu Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu of veal with mountain cheese and smoked ham, served with French fries and vegetables

Schweinsbäggli 38.00
Geschmorte Schweinskopfbäggli, Rosenkohl, Rotkraut, Mascarpone Polenta
Braised pork cheeks, brussel sprouts, red cabbage, mascarpone polenta

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 49.00
Champignons, Rahmsauce & Butterrösti
Sliced veal, "zürich style", mushoroom, cream sauce, buttery hashbrown

Poulet Parma 38.00
Panierte Pouletbrust, Tomatensauce, Schinken, Cheddarkäse, Pommes frites
Breaded chicken breast, tomato sauce, ham, cheddar, French fries

Lachssteak 41.00
in der Pfanne gebraten, Linsen, Federkohl, Kokos, Limetten, Granatapfel
Pan fried salmon, lentils, kale, coconut, limes & pommegranate

Argentinisches Ojo de Agua Rindsfilet 200g 62.00
Cafe de Paris Butter, grillierte Zucchetti und Kartoffelecken
Herb butter, char grilled zucchini and homemade wheat dumplings

Montanara
RESTAURANT

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
Tomato, Mozzarella

PROSCIUTTO 21.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
Tomato, Mozzarella, ham

MILANO 21.50
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomato, Mozzarella, salami

PROSCIUTTO E FUNGHI 23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons
Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms

NAPOLI 22.50
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen
Tomato, Mozzarella, olives, anchovies

CALABRESE 22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini
Tomato, Mozzarella, hot salami, chili peppers

TONNO E CIPOLLA 23.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, tuna, onions

PAESANA 24.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Knoblauch
Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, spinach, garlic

TOSCANA 23.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, salami, bacon, onions

AMORE MIO 23.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch
Tomato, Mozzarella, bacon, garlic, onions

Montanara
RESTAURANT

VEGETARIANA 25.00
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Aubergine, Zucchetti, Artischocken, Peperoni
Tomato, Mozzarella, mushroom, spinach, aubergine, zucchetti, artichokes, peperoni

ORTOLANA 25.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Champignon, Spinat, Zucchetti, Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, sweet corn, spinach, zucchetti, onions, mushrooms

CAPRICCIOSA 25.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen
Tomato, Mozzarella, salami, mushrooms, artichokes, olives, capers, anchovies

MAIS 24.00
Tomaten, Mozzarella, Mais, Vorderschinken, Ei
Tomato, Mozzarella, sweet corn, ham, egg

RUCOLA 27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grano Padano
Tomato, Mozzarella, raw ham, rocket salad, Grano Padano

RUSTICA 24.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Ei
Tomato, Mozzarella, mushrooms, bacon, egg

QUATTRO STAGIONI 25.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken
Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

HAWAII 24.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas
Tomato, Mozzarella, ham, pineapple

CALZONE 24.00
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons
Filled with tomato, Mozzarella, ham, mushrooms

PADRONE 26.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, gorgonzola, bacon, onions

STROGANOFF 28.50
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Peperoni, Champignons
Tomato, Mozzarella, beef strips, peperoni, mushrooms

Montanara
RESTAURANT

QUATTRO FORMAGGI 25.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Grano Padano
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental cheese, Grano Padano

ANDREA 25.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch
Tomato, mozzarella, bell peppers, capers, olives, onion, garlic

SARAIN 27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone
Tomato, Mozzarella, raw ham, mascarpone

DIAVOLA 25.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini
Tomato, Mozzarella, hot salami, peperoni, chili peppers

ALASKA 27.00
Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Mascarpone
Tomato, Mozzarella, smoked salmon, onions, capers, Mascarpone

PIZZA DEL PIZZAIOLO 27.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignon, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch
Tomato, Mozzarella, hot salami, mushrooms, Gorgonzola, onions, garlic

BRESAOLA 30.00
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Grano Padano
Tomato, Mozzarella, Bresaola, Burrata, rocket salad, cherry tomatoes, Grano Padano

MONTANARA 28.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Gorgonzola, Baumnuss
Tomato, Mozzarella, porcini, bacon, Gorgonzola, walnut

GUSTOSA 27.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spinat, Burrata
Tomato, Mozzarella, hot salami, spinach, burrata

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.

Montanara
RESTAURANT

Desserts / Sweets

COUPE NESSELRODE 15.00
Vanilleglace, Meringue, Vermicelles, Schlagrahm 13.00
Vanilla ice cream, chestnut vermicelli, meringue, whipped cream

VERMICELLE MIT RAHM 13.00
Vermicelle, Meringue, geschlagenem Rahm 10.00
Fresh, marinated Strawberries, with either Whipped or liquid cream

STICKY TOFFEE PUDDING 16.00
Warmer Dattelkuchen mit Toffeesauce und Vanilleglace
Warm date cake with toffee sauce and vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 15.00
Lebkuchen Aroma
Crème brulee infused with gingerbread

GRIESS FLAMMERIE 13.00
Mit Rotweinzwetschgen, Mandelkrokant
Semolina pudding with red wine plums and almond brittle

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
Price per scoop

Rahmzuschlag 1.50
Whipped cream

Schokolade gran cru
***Dark** chocolate*

Mocca
Mocca

Caramel fleur de sel
Caramel and sea salt

Vanille
Vanilla

Stracciatella
Stracciatella

Pistazie
Pistachio

Banane
Banana

Mango
Mango

Waldbeeren Joghurt
Wild berry yoghurt

Zitrone
Lemon

Montanara
RESTAURANT

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

Montanara
RESTAURANT

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