

## Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Sarain

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Säumerkeller.

Bei uns erwartet Sie eine traditionelle italienische & kalabrische  
und unsere bekannten kalabrischen Pizzen.

Lassen Sie sich verwöhnen und schauen Sie  
unserem Team beim «live-cooking» über die Schulter.

Beste Qualität und eine frische und saisonale  
Küche ist bei uns selbstverständlich.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Gastgeber:

Romy Grap & Viviana Gerardi  
Gastgeberinnen

Johann Greci, Küchenchef

und das gesamte Team des Hotel Sarain

*Cantina*  
CALABRESE

## 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	Muscheln	Spanien
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz		
Eier	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*

## Vorspeisen / Starters

<b>INSALATA MISTA</b>  	12.50
Bunt gemischter Blatt- und Gemüsesalat an französischem oder Himbeer-Rosmarindressing <i>Colourful mixed leaf and vegetable salad with French or raspberry and rosemary dressing</i>	
<b>INSALATA CAPRESE DI BUFALA</b>  	19.50
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Date tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	27.00
Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln <i>Thinly sliced roast veal, tuna sauce, capers and onions</i>	
<b>CARPACCIO DI GAMBERONI</b> 	29.50
Mit Kichererbsenpüree, Olivenöl, Zitrone und Peterli <i>Carpaccio of prawns with chickpea puree, olive oil, lemon and parsley</i>	

## Für unsere Pasta Liebhaber


Wir haben auch glutenfreie Pasta plus CHF 2.00 

	Klein	Gross
<b>CASARECCE ALLA CALABRESE</b> 	26.00	29.50
Tomaten, Tropea Zwiebeln, Steinpilz, Champignon, Babyspinat, Knoblauch, Rahm <i>Tomatoes, Tropea onions, porcini mushrooms, mushrooms, baby spinach, garlic and cream</i>		
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	25.00	28.00
mit Guanciale, Speck, Eigelb, Parmesan <i>with guanciale, bacon, egg yolk, parmesan</i>		
<b>SPAGHETTI MIT RIESENCREVETTEN</b>	32.00	35.00
Tomaten, Cognac, Crevetten <i>Tomatoes, cognac, prawns</i>		
<b>TAGLIATELLE "CUCINA"</b>	28.00	31.00
Steinpilze, Speck, Peperoncini und Tomatensauce <i>Porcini mushrooms, bacon, peperoncini and tomato sauce</i>		
<b>LASAGNE AL FORNO</b>		28.00
Rindshackfleisch, Tomatensauce, Parmesan <i>Minced beef, tomato sauce and parmesan</i>		
<b>SPAGHETTI CALABRESE PICCANTE</b>	25.00	28.00
Nduja, Tropea Zwiebeln, Cherry Tomaten und Rucola <i>Nduja, Tropea onions, cherry tomatoes, arugula</i>		
<b>RAVIOLI ALLO CHEF</b>	26.50	29.50
Gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter mit Blattspinat und Parmesan <i>Ravioli filled with veal on a sage butter, spinach and parmesan</i>		

## Fisch und Fleischspezialitäten

<b>GAMBERONI AL PIZZAIOLO</b>	28.00	36.00
Riesengrillen gratiniert mit Tomate, Provolone, Knoblauch, Chili <i>Prawns gratinated with tomato, provolone cheese, garlic and chili</i>		
<b>COZZE AL POMODORI</b>	24.50	31.00
Miesmuscheln an einer pikanten Tomatensauce mit Knoblauchbaguette <i>Mussels in a spicy tomato sauce with garlic baguette</i>		
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b>		42.00
Kalbsschnitzel nature an Zitronensauce mit cremigem Risotto <i>Veal escalope nature with lemon sauce and creamy risotto</i>		
<b>SCALOPPINE AL GORGONZOLA</b>		42.00
Kalbsschnitzel nature an Gorgonzolasauce mit cremigem Risotto <i>Veal escalope nature with gorgonzola sauce and creamy risotto</i>		
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE 200G   300G</b>	38.00	42.00
Venusmuscheln, Tomaten, Zwiebeln, Peterli, Knoblauch <i>Clams, tomatoes, onions, parsley, garlic</i>		
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>		45.00
Rosa grilliertes Rindsentrecôte auf Rucola mit Parmesan dazu gebratenen Champignons und Rosmarinkartoffeln <i>Medium grilled beef entrecôte on rocket salad with parmesan served with fried mushrooms and rosemary potatoes</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.*

<b>MARGHERITA</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella <i>Tomatoes, Mozzarella</i>	
<b>PROSCIUTTO</b>	21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, Mozzarella, ham</i>	
<b>MILANO</b>	21.00
Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomatoes, Mozzarella, Milano salami</i>	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	23.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<b>NAPOLI</b>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen <i>Tomatoes, Mozzarella, olives, anchovies</i>	
<b>CALABRESE</b>	22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy salami, peperoncini</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	23.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomatoes, Mozzarella, tuna, onions</i>	
<b>PAESANA</b>	24.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Knoblauch <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms, spinach, garlic</i>	
<b>TOSCANA</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln <i>Tomatoes, Mozzarella, salami, bacon, onions</i>	
<b>AMORE MIO</b>	23.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomatoes, Mozzarella, bacon, garlic, onions</i>	

<b>VEGETARIANA</b>	24.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Peperoni <i>Tomatoes, Mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, zucchini, artichokes, bell peppers</i>	
<b>ORTOLANA</b>	25.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Champignons, Spinat, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln <i>Tomatoes, Mozzarella, sweet corn, mushrooms, spinach, eggplant, zucchini, onions</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	25.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen <i>Tomatoes, Mozzarella, salami, mushrooms, artichokes, olives, capers, anchovies</i>	
<b>MAIS</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Vorderschinken, Ei <i>Tomatoes, Mozzarella, sweet corn, ham, egg</i>	
<b>RUCOLA</b>	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grano Padano <i>Tomatoes, Mozzarella, raw ham, arugula, Grano Padano cheese</i>	
<b>RUSTICA</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Ei <i>Tomatoes, Mozzarella, mushrooms, bacon, egg</i>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	25.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes</i>	
<b>HAWAII</b>	24.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, pineapple</i>	
<b>CALZONE</b>	23.50
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons <i>Filled with tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<b>PADRONE</b>	26.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Zwiebeln <i>Tomatoes, Mozzarella, gorgonzola cheese, bacon, onions</i>	
<b>STROGANOFF</b>	28.00
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Peperoni, Champignons <i>Tomatoes, Mozzarella, beef strips, bell peppers, mushrooms</i>	

<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	24.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Grano Padano <i>Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola cheese, Emmental cheese, Grano Padano cheese</i>	
<b>ANDREA</b>	25.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, bell peppers, capers, olives, onions, garlic</i>	
<b>SARAIN</b>	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone <i>Tomatoes, Mozzarella, raw ham, Mascarpone</i>	
<b>DIAVOLA</b>	25.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy salami, bell peppers, peperoncini</i>	
<b>ALASKA</b>	26.50
Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Mascarpone <i>Tomatoes, Mozzarella, smoked salmon, onions, capers, Mascarpone</i>	
<b>PIZZA DEL PIZZAIOLO</b>	27.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignon, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy salami, mushrooms, Gorgonzola cheese, onions, garlic</i>	
<b>BRESAOLA</b>	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Grano Padano <i>Tomatoes, Mozzarella, Bresaola, Burrata, arugula, cherry tomatoes, Grano Padano cheese</i>	
<b>MONTANARA</b>	28.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Gorgonzola, Baumnuss <i>Tomatoes, Mozzarella, porcini mushrooms, bacon, Gorgonzola cheese, 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

<b>KLEINE TARTUFO SCHOKO-KUGEL MIT PISTAZIE   KAKAO   KOKOSNUSS MIT ESPRESSO</b>	je 5.00 9.50
<i>small tartufo chocolate ball with an espresso</i>	
<b>TIRAMISU</b>	14.00
Leichte Mascarponecreme mit Biscuit und Kaffee <i>Light mascarpone cream with biscuit and coffee</i>	
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> 	12.00
mit Himbeercoulis <i>Chocolate mousse with raspberry coulis</i>	
<b>TARTUFO</b>	12.00
Italienische Glacespezialität mit Schokokern <i>Italian ice cream speciality with chocolate core</i>	
<b>FRISCHE ANANAS</b>	10.00
mit Mango Sorbet <i>Fresh pineapple with mango sorbet</i>	

**PASST PERFEKT!**

... dazu ein Limoncello oder Grappa von «Villa de Varda»  
6.50 | 12.00

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

Moretti Lager	4.8%	30cl	5.80
		50cl	7.80

## Flaschenbier

Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.80
Calanda Glatzsch	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	5.50
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	8.50
Sarain Kaffee	8.50
Punsch (Apfel   Rum   Orange)	5.50
Heisse Schoggi   Ovi	5.50
Heisse Schoggi Mélange	6.50