
Omas Kochtopf

Essen wie zu Grossmutter's Zeiten

Soziale Gegebenheiten, Sitte und Brauch
sowie die nötige Portion Liebe zur Kochkunst
unserer Grossmütter und Urgrossmütter
waren Basis der heutigen Traditionsgerichte.
Dass zu einer deftigen Speise auch der richtige
Tropfen dazugehört, versteht sich von selbst.

Wie heißt es so schön

„Essen und Trinken
hält Leib und Seele zusammen!“

T A G E S K A R T E

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli **oder** Nudeln

Sfr. 7.50

Tomatensuppe

mit Basilikum-Pesto und Sahne

Sfr. 9.00

Pikante Gulaschsuppe

Sfr. 9.50

Schmugglersuppe

mit Speck- und Käseknödel

Sfr. 10.00

SALATE

Salat vom Buffet

Sfr. 9.50

Winterliche Blattsalate

mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing

Sfr. 17.50

Tomaten-Caprese

Tomaten, Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Sfr. 14.00

Nüsslisalat

mit Cherry-Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing

Sfr. 14.00

Fischersalat

gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate
an Balsamicodressing

Sfr. 19.50

Jägersalat

gezupfter Blattsalat an Himbeerdressing mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen

Sfr. 21.00

Knoblauchbaguettes (2 Stück)

Sfr. 7.00

TAGESGERICHTE

<u>Samnauner Schinkenrahmspätzle</u>	Sfr. 19.00
<u>Käsespätzle</u> mit Röstzwiebeln	Sfr. 19.00
<u>Tiroler Gröstl</u> mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei	Sfr. 20.00
<u>Spaghetti Napoli</u> mit Tomatensauce	Sfr. 15.00
<u>Spaghetti Bolognese</u> mit Tomatenfleischragout	Sfr. 17.00
<u>Spaghetti Scampi</u> mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter und Kräutern	Sfr. 24.00
<u>Tagliatelle</u> an Steinpilzrahmsauce	Sfr. 20.00
<u>Holzfällerkartoffel</u> mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen und Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr. 16.00
<u>Ofenkartoffel</u> mit Schnittlauchsauerrahm und Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr. 15.00
<u>Frankfurter</u> mit Pommes frites oder Brot	Sfr. 13.00

FLEISCHGERICHTE

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 26.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 30.00

Rippla vom Holzofa

mit Knoblauchbaguette und pikanter Sauce

Sfr. 26.00

Grill-Pfandl

Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sfr. 36.00

Entrecôte vom Grill

mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Kräuterbutter

Sfr. 38.00

Rinderfiletsteak

an pikanter Pfeffersauce mit Pommes frites
und Gemüsebouquet

Sfr. 41.00

KÄSEFONDUE FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

Samnauner Käsefondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch
und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 26.00
(pro Person)

Bauernfondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch, Muskatnuss
und gebratenem Bauernspeck, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 28.00
(pro Person)

Portion Bündnerfleisch

Sfr. 12.00

Portion Mixed Pickles

Sfr. 6.00

KALT GESCHMIEDET

Almteller

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Kaminwurza,
Salami, Samnauner Bergkäse, geriebener Meerrettich
und 1 Obstler

Sfr. 25.00

Bündner Teller

Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Bündner Rohschinken

Sfr. 22.00

Speckteller

Samnauner Schinken- und Bauchspeck

Sfr. 19.00

Bündner Bauernsalsiz

mit geriebenem Meerrettich

Sfr. 14.00

Schmuggler-Wurza

Kaminwurza mit Senf und geriebenem Meerrettich

Sfr. 14.00

Käseteller

verschiedene Käsesorten mit Weintrauben

Sfr. 21.00

Belegtes Brot

wahlweise mit Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse
oder gemischt

Sfr. 14.00

ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS SÜSSES

Germknödel

mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce

Sfr. 9.50

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus

Sfr. 19.00

klein Sfr. 16.00

Apfelstrudel

mit Sahne

Sfr. 8.00

Apfelstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Sfr. 9.00

Topfenrahmstrudel

mit Sahne

Sfr. 8.00

Topfenrahmstrudel

mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Sfr. 9.00

Le Colonel

Citronen-Sorbet mit Wodka

Sfr. 9.00

Espresso on Ice

mit Espresso-Krokant-Eis **oder** Vanilleeis

Sfr. 6.00

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Vanilleeis
und Sahne

Sfr. 7.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

PIZZEN

Pizza "Marinara"

Tomaten, Knoblauch und Oregano

Sfr. 12.00

Pizza "Margherita"

Tomaten, Mozzarella und Oregano

Sfr. 14.00

Pizza "Cipolla"

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Sfr. 15.00

Pizza "Siciliana"

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano

Sfr. 16.00

Pizza "Funghi"

Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano

Sfr. 16.00

Pizza "Diavolo"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfefferoni, Oliven und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Hawaii"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Salami"

Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Sfr. 17.00

Pizza "Prosciutto"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano

Sfr. 17.00

Pizza "Montanara"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Prosciutto Funghi"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Al Tonno"

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Verdure"

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse, Parmesan und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza "Pomodori"

Tomaten, Mozzarella, Rucola mariniert, Cherry-Tomaten,
Basilikum-Pesto, Parmesan und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Quattro Stagioni"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, gegrillte Artischocken,
Champignons und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Scampi"

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola mariniert, Cherry-Tomaten,
Knoblauch und Oregano

Sfr. 24.00

Pizza „Mafioso“

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Speck, Pfefferoni, Knoblauch
und Oregano

Sfr. 20.00

Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Mais, Zwiebeln, Knoblauch
und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Piccante"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Schafskäse,
Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza "Rustica"

Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfefferoni, Zwiebeln und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Formaggi"

Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Capricciosa"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons,
gegrillte Artischocken, Oliven und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza Carpaccio

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola mariniert,
Parmesan und Oregano

Sfr. 22.00

Pizza "Gorgo"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Gorgonzola, Parmesan und Oregano

Sfr. 20.00

Schmuggler-Pizza

Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Pfifferlinge,
Rucola mariniert, Parmesan und Oregano

Sfr. 22.00

Almpizza

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Hirschfiletstreifen, Speck,
Zwiebeln, Champignons, Pesto und Oregano

Sfr. 25.00

Wilderer Pizza

Tomaten, Mozzarella, Hirschfiletstreifen, Steinpilze, Pfifferlinge
und Oregano

Sfr. 25.00

Pizza "Chef"

Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Zwiebeln, Gorgonzola, Speck,
Knoblauch und Oregano

Sfr. 21.00

Pizza "Della Casa"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfifferlinge, Steinpilze,
Parmesan und Oregano

Sfr. 21.00

Pizza "Fantasia"

Familienpizza reichlich belegt

Sfr. 79.00

Für jede extra Zutat verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 2.50
für Rohschinken, Steinpilze, Pfifferlinge CHF 4.00
für Wildstreifen, Riesengarnelen CHF 6.00

Pizzabrot

Basilikum-Pesto und Parmesan

Sfr. 17.00

A B E N D K A R T E

VORSPEISEN & SALATE

Carpaccio vom Rindsfilet

mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Sfr. 19.00

Beefsteak Tatare

pikant gewürzt mit Toastbrot und Butter

Sfr. 21.00

gross Sfr. 28.00

Tomaten Caprese

Tomaten, Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Grissini

Sfr. 14.00

Nüsslisalat

mit Cherry-Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing

Sfr. 14.00

Winterliche Blattsalate

mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing

Sfr. 17.50

Fischersalat

gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate
an Balsamicodressing

Sfr. 19.50

Jägersalat

gezapfter Blattsalat an Himbeerdressing mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen

Sfr. 21.00

Salat vom Buffet

Sfr. 9.50

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli **oder** mit Nudeln

Sfr. 7.50

Tomatensuppe

mit Basilikum-Pesto und Sahne

Sfr. 9.00

Schmugglersuppe

mit Speck- und Käseknödel

Sfr. 10.00

NUDELN, SPÄTZLE UND RISOTTO

<u>Samnauner Schinkenrahmspätzle</u>	Sfr. 19.00
<u>Käsespätzle</u> mit Röstzwiebeln	Sfr. 19.00
<u>Tiroler Gröstl</u> mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei	Sfr. 20.00
<u>Tagliatelle</u> in Steinpilzrahmsauce	Sfr. 20.00
<u>Spaghetti Scampi</u> mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter und Kräutern	Sfr. 24.00
<u>Förster-Risotto</u> mit Pfifferlingen, Hirschfiletstreifen, Rucola und gehobeltem Parmesan	Sfr. 24.00
<u>Pilz-Risotto</u> mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan	Sfr. 20.00
<u>Trüffel-Risotto</u> mit Riesengarnelen	Sfr. 24.00
<u>Gemüseteller</u> frisches Gemüse mit Champignons, Spiegelei und Petersilienkartoffeln	Sfr. 23.00
<u>Ofenkartoffel</u> mit Schnittlauchsauerrahm und Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr. 15.00
<u>Holzfällerkartoffel</u> mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen und Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr. 16.00

FLEISCHGERICHTE

Schugglerspiess

Schweine- und Rinderfilets mit gegrilltem Gemüse,
dazu Pommes frites und Kräuterbutter

Sfr. 36.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 30.00

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Sfr. 32.00

Filetspitzen Stroganoff

mit hausgemachten Butterspätzle

Sfr. 35.00

Kalbsgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce mit hausgemachter Butterrösti
und Gemüsebouquet

Sfr. 37.00

Rinderfiletsteak

an pikanter Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet

Sfr. 41.00

Schuggler-Steak

Medaillons vom Rindsfilet auf Toast mit Cocktailsauce
und Blattsalaten

Sfr. 36.00

Entrecôte vom Grill

mit Pommes frites, Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise
und Kräuterbutter

Sfr. 38.00

Grill-Pfandl

Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sfr. 36.00

Surf & Turf

Rindsfilet, Garnelen mit gegrilltem Gemüse,
Tagliatelle und Sauce Hollandaise

Sfr. 45.00

FISCH

Riesengarnelen

in Olivenöl gebraten mit geschmortem Zucchini-Tomatengemüse und Knoblauchbaguette

Sfr. 35.00

Fischteller

Gebratenes Zanderfilet, Saiblingfilet und Riesengarnelen mit Petersilienkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Sfr. 35.00

WILD

Wilderer-Pfonna

Hirschentrecôte an Pfifferlingsauce mit Butterspätzle und Apfel-Rotkraut

Sfr. 44.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Globi-Teller

Spaghetti mit Tomatensauce **oder** Fleischsauce

Sfr. 12.00

Wicky-Teller

Frankfurter mit Pommes frites

Sfr. 13.00

Winnetou

gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Sfr. 16.00

Micky Maus Pizza

Tomaten, Mozzarella
mit Salami **oder** mit Schinken

Sfr. 13.00



FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

Samnauner Käsefondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 26.00
(pro Person)

Bauernfondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch, Muskatnuss und gebratenem Bauernspeck, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 28.00
(pro Person)

Portion Bündnerfleisch

Sfr. 12.00

Portion Mixed Pickles

Sfr. 6.00

AUF VORBESTELLUNG

Almfondue (Öl)

Hirsch- und Rindsfilets, Riesengarnelen mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 47.00
(pro Person)

Fondue Chinoise (Bouillon)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 45.00
(pro Person)

Fondue Bourguignonne (Öl)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 45.00
(pro Person)

Raclette

Schweizer Käsespezialität mit Raclettekartoffeln, Bündnerfleisch, Sauerrahm, frischen Früchten, Mixed Pickles und Salat vom Buffet

Sfr. 36.00
(pro Person)

DESSERTS

Schmuggler-Dessert

gebackene Apfelküechli mit Zimtzucker und Vanilleeis Sfr. 12.00

Omas Palatschinken

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne Sfr. 10.00

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus Sfr. 19.00
klein Sfr. 16.00

Le Colonel

Citronen-Sorbet mit Wodka Sfr. 9.00

Espresso on Ice

mit Espresso-Krokant-Eis **oder** Vanilleeis Sfr. 6.00

Apfelstrudel mit Sahne Sfr. 8.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 9.00

Topfenrahmstrudel mit Sahne Sfr. 8.00

Topfenrahmstrudel mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 9.00

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Vanilleeis
und Sahne Sfr. 7.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

Zur Information:

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz, Österreich (Schweine-, Kalb-, Hirsch- und Geflügelfleisch), Deutschland (Schweine- und Geflügelfleisch), Ungarn (Geflügelfleisch), Niederlande (Kalb- Schweine- und Geflügelfleisch), Neuseeland (Hirschfleisch), *Argentinien, *Brasilien, *Uruguay (Rindfleisch)

*Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.