

Grillspezialitäten

vom offenen Buchenholz-Feuer

Servieren wir täglich ab 18:00 Uhr

Schweinerücken ca. 300 Gramm	CHF	24.50
Rinderfilet ca. 300 Gramm	CHF	45.00
Entrecôte ca. 300 Gramm	CHF	40.00

*Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Kräuter- & Knoblauchbutter^{a,b},
Salate^{g,b} können Sie sich von unserem umfangreichen Buffet nehmen.*

Zusätzlich buchbare Beilagen:

Folienkartoffel^d	CHF	7.00
Steakhouse Frites	CHF	7.00
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne	CHF	7.00

*Bitte haben Sie Verständnis, dass ab der Bestellung
mit mindestens 30 Minuten Wartezeit zu rechnen ist.*

Tagesempfehlungen

Menü 1

Tagessuppe^{a,d,f}

Putencurry^{a,d,f} mit Reis

CHF 18.50

mit Salat vom Buffet^{g,b} CHF 23.50

Menü 2

Tagessuppe^{a,d,f}

Grillteller mit Kräuterbutter^d,
Speck⁷ und Pommes frites

CHF 22.50

mit Salat vom Buffet^{g,b} CHF 27.50

Menü 3

Tagessuppe^{a,d,f}

Rösti mit Schinken^{7,4}-Käse^d
überbacken und Spiegelei^b

CHF 16.50

mit Salat vom Buffet^{g,b} CHF 21.50

Menü 4

Tagessuppe^{a,d,f}

Geschnetzelte Kalbsleber^{a,d}
an Reis mit Karotten-Brokkoli-Gemüse

CHF 24.50

mit Salat vom Buffet^{g,b} CHF 29.50

Menü 5

Alpen-Bauern-Burger^{a,b,d}

mit Pulled Pork, Barbecue Sauce, Käse^d,
Tomaten, Zwiebel, Salat^{g,b}

CHF 15.00

mit Salat vom Buffet^{g,b} CHF 20.00

oder mit Pommes frites CHF 20.00

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rind mit Pesto ^d , Balsamicodressing ^{g,b} , Salatbouquet und Grana Parmesan ^d	<i>klein:</i>	CHF 16.50 CHF 19.50
„Beef Tartar“ mit Toast ^a und Butter ^d mit Eigelb ^b , Schalotten, Essiggurken, Kapern, Sardellen ^z , Cognac und verschiedene Gewürze	70 gr. 120 gr.	CHF 17.00 CHF 24.00
Knoblauchbrot^a frisch aus dem Pizaofen		CHF 6.00
Salate^{g,b} und Antipasti vom Buffet pro Teller inklusive Brot ^a		CHF 9.00
Insalata Caprese^{g,b} Kirschtomaten, Büffelmozzarella ^d , Basilikumpesto ^d , Olivenöl und Brot ^a		CHF 11.00
„Da hast du den Salat^{g,b}“ Putenstreifen in Sesam ^k gebacken, auf Vogerlsalat (Nüsslisalat) mit Ei ^b , Balsamicodressing ^{g,b} und Brot ^a		CHF 18.50
Caesar Salat^{d,g,b} mit gebratenem Speck ⁷ , Brotwürfel ^a mit Knoblauch und Brot ^a		CHF 14.00

Suppen

Tagessuppe^{a,d,f} mit Brot^a	CHF 7.50
kräftige Rindsuppe^f mit Frittaten ^{a,d,b} oder Fadennudeln ^{a,b} und Brot ^a	CHF 8.00
Tomatencremesuppe^d mit Parmesanchip^d und Brot^a	CHF 8.90
Hausgemachter Gulaschsuppentopf mit Brot^a	CHF 8.90
Hausgemachte Speckknödelsuppe^{7,a,d,b} mit Brot^a	CHF 8.90

Fit und Vital

Hausgemachte Pizokel^{a,d} aus der Pfanne mit Steinpilzen und Preiselbeeren	CHF 18.00
Zanderfilet^{a,z} Kalorienbewusst (300 kcal) auf gebratener Kartoffelscheibe an leichter Zitronenjus und Zucchini Gemüse	CHF 24.00
6 Garnelen auf heißem Stein mit Reis und verschiedene Dips ^{a,b,d,f,g} (Zitrone & Sweet Chili Sauce)	CHF 28.00
Gemüseteller (Gluten Frei) frisches Gemüse der Saison, Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce ^d	CHF 20.00
Samnauner „Kaasspatzlan^{a,d,b}“ aus der Pfanne mit Zwiebeln und Käse ^d überbacken	CHF 16.50

Nudelgerichte

Spaghetti^{a,b} con ragu alla bolognese^f <i>Gehacktes Rind- und Schweinefleisch, Tomatensauce und Parmesankäse^d</i>	CHF 16.00
Penne^{a,b} all`arrabiata^f (scharf) <i>Tomatensauce und Pepperoncini</i>	CHF 17.00
Spaghetti^{a,b} aglio e olio con shrimps <i>Spaghetti mit Shrimps, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern</i>	CHF 22.50
Lasagne^{a,b} al forno - hausgemacht <i>mit Nudelblättern^{a,b}, Sauce Bolognese^f, Milchsauce^d und Parmesan^d überbacken</i>	CHF 18.50
Spaghetti^{a,b} alla Carbonara <i>mit Rahm^d, Eigelb^b, Speck und Parmesan^d</i>	CHF 18.50
Bandnudeln^{a,b} „viva verde“ <i>mit Pesto^d, Oliven, getrockneten Tomaten und Pfefferoni</i>	CHF 17.00
Steinpilzravioli^{a,b} <i>mit Kürbis im Rahm^d und Preiselbeeren</i>	CHF 17.00

Hauptspeisen

„Samnaunerhof – Pfandl“		CHF 30.00
<i>Schweinemedallions mit feiner Rahmsauce^{a,d} und Spätzle^{a,d,b}</i>		
"Schweizer - Pfandl"		CHF 33.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit feiner Rahmsauce^{a,d}, Champignons und Rösti</i>		
Eine Fuhre Mist		CHF 34.00
<i>Kalb-, Rind- und Schweinefilet mit Pfeffersauce^{a,f} und Pommes frites</i>		
Whisky-Entrecote vom Weiderind		CHF 34.00
<i>an würziger Rahmsauce^{a,d} mit sautierten Steinpilzen Risotto^d und mediterraner Gemüsevariation</i>		
Heisser Stein		CHF 34.00
<i>Rind- und Schweinefilet mit Folienkartoffel, Sauerrahm^d und mediterranem Gemüse aus der Pfanne, dazu verschiedene Dips^{g,b,2}</i>		
Rindsfilet Madagaskar		CHF 36.00
<i>mit Brokkoli und Mandelsplitter dazu Bratkartoffeln an Pfeffersauce^{a,f}</i>		
Piccata Milanese^{a,b,d}		CHF 33.00
<i>Kalbsschnitzel gebacken mit Ei^b und Parmesan^d, dazu servieren wir Ihnen Tomatenspaghetti^{a,b}, Schinken^{4,7} und Champignongarnitur</i>		
Wienerschnitzel^{a,b}		
<i>mit Pommes frites und Gemüse der Saison</i>	<i>vom Kalb:</i>	CHF 33.00
	<i>vom Schwein</i>	CHF 29.00

Spezialitäten des Hauses

Chateaubriand (ab 2 Personen) 400 g pro Person CHF 48.00
fein garniert mit Sauce Bernaise^{b,d}, Pfeffersauce^{a,f},
dazu gemischte Beilagen und reichlich Gemüse ca. 30 min Zubereitung

Hausplatte (ab 2 Personen) 400 g pro Person CHF 48.00
empfehlen wir als eine Spezialität des Hauses
Kalb-, Rind- und Schweinefilet am Spiess flambiert
mit diversen Beilagen, reichlich an Gemüse,
Sauce Bernaise^{b,d} und einer Pfeffersauce^{a,f}

Schweizer Käse^d-Fondue (ab 2 Personen) pro Person CHF 24.50
Schweizer Käse^d in der Pfanne geschmolzen mit Brotwürfeln^{a,b}

Als leckeren Zusatz empfehlen wir Ihnen:

Bünderfleisch	CHF 8.00
Gemüse	CHF 6.00
Steinpilze	CHF 7.00
Gebratene Speckstreifen	CHF 7.00

Auf Vorbestellung (Bis 13:00 Uhr)

Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen) pro Person CHF 49.00
Rindsfiletstücke mit verschiedenen Saucen^{a,b,d,f,g}
und reichlich an Beilagen
Ist eine echte Überraschung ab 2 Personen

Fondue - Chinoise^f (ab 2 Personen) pro Person CHF 49.00
mit verschiedenen Sorten Fleisch,
diverse Saucen^{a,b,g,d,f}, Reis und Kartoffeln
Eine Gaumenfreude ab 2 Personen

Pizza

Pizza Margherita^a Tomatensauce, Mozzarella ^d und Oregano	CHF 13.50
Pilze Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Champignons und Oregano	CHF 15.50
Schinken Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Oregano	CHF 15.50
Schinken-Pilze Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Champignons und Oregano	CHF 17.00
Salami Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Salami ^{2,3,7} und Oregano	CHF 16.50
Pizza Montanara^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Champignons, Salami ^{2,3,7} und Oregano	CHF 17.00
Salami-Schinken Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Salami ^{2,3,7} , Vorderschinken ^{2,4,7} und Oregano	CHF 17.00
Pizza Tonno^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Thunfisch ^z , Zwiebeln und Oregano	CHF 17.50
Pizza Hawaii^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Ananas	CHF 17.50
Vier Käse Pizza^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , vier verschiedene Käsesorten ^d und Oregano	CHF 17.50
Pizza Capricciosa^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Champignons, Artischocken, Oliven und Oregano	CHF 18.00
Pizza Calzone^a (zugedeckt) Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Champignons und Oregano	CHF 17.00
Pizza Diavolo^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Champignons, Peperoni Peperoncini, Salami ^{2,3,7} und Oregano	CHF 18.50
Bauern Pizza^a Tomaten, Mozzarella ^d , Champignons, Speck ⁷ Vorderschinken ^{2,4,7} , Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	CHF 19.00
Quattro Stagioni^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Vorderschinken ^{2,4,7} , Sardellen ^z , Champignons, Artischocken und Oregano	CHF 19.00
Pizza Bolognese^{a,f} Tomatensauce, Käse ^d , Gehacktes Rind- und Schweinefleisch	CHF 17.00
Pizza Frutti di mare^a Tomatensauce, Mozzarella ^d , Shrimps ^x , Tintenfisch ^e , Muscheln ⁱ , Knoblauch und Oregano	CHF 23.00

Da die Auslastung unserer Pizzeria und der Küche unterschiedlich sind, bitten wir um Verständnis, wenn unser Team die Speisen nicht immer zum selben Zeitpunkt serviert!

Preiszuschlag für Umbestellungen.

Pizza

Samnaunerhof Spezialitäten

Spinat-Ricotta^d Pizza^a	CHF 18.00
<i>Mozzarella^d, Spinat, gewürzter Ricotta^d mit Parmesan^d abgeschmeckt, Knoblauch, Zwiebel und Oregano</i>	
Gemüse Pizza^a	CHF 18.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella^d, frische Tomaten, gegrillte Aubergine, Zucchini Artischocken, roter Zwiebel und Oregano</i>	
Rucola Pizza^a	CHF 19.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella^d, Vorderschinken^{2,4,7}, Rucola, Cocktailtomaten und Oregano</i>	
Haus Pizza^a	CHF 19.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella^d, Champignons, Vorderschinken^{2,4,7}, Spinat, Knoblauch und Oregano</i>	
Spicy Chicken Pizza^a	CHF 22.00
<i>Mozzarella^d, frische Tomaten, Hühnerfleisch pikant, Aubergine, geröstete Paprika, roter Zwiebel und Oregano</i>	
Älpler Pizza^a	CHF 22.00
<i>Crème fraîche^d, Samnauner Ziegenkauda, Speck⁷, Champignons, Schnittlauch, rote Zwiebel, Kürbiswürfel und Oregano</i>	
Stroganoff Pizza^a	CHF 27.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella^d, Rindsfilet, Gorgonzola^d, roter Zwiebel und Oregano</i>	
Pizza Samnaunerhof^a (für 2 Pers.)	CHF 30.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella^d, Vorderschinken^{2,4,7}, Speck⁷, Steinpilze, Knoblauch, Spargel, Oliven und Oregano</i>	
Lachs^z Pizza^a	CHF 22.00
<i>Räucherlachs^z, fein abgeschmeckter Sauerrahm^d mit Kräutern, roter Zwiebel und Oregano</i>	
Pizza di Capo^a	CHF 27.00
<i>Mozzarella^d, Steinpilze, Bündnerfleisch, Rucola, frischer Parmesan^d, Oregano und mit Trüffelöl beträufelt</i>	

Kleine Pizza CHF 1,50 günstiger.

Pro extra Gedeck (Teller) berechnen wir CHF 1,00.

Sie erhalten unsere Pizzen auch zum Mitnehmen oder durch unseren Zustelldienst!

Für unsere Naschkatzen

Apfelküchlein – hausgemacht <i>Apfelscheiben im Bierteig^{a,b,d} mit Zimt-Zucker und Vanillesauce^{d,b}</i>	CHF 12.00
Kaiserschmarren^{a,b,d} mit Zwetschgenkompott oder Vanilleeis ^{d,b} <i>Zubereitung 15-30 Minuten</i>	CHF 14.00
Eispalatschinken^{a,b,d} <i>mit Vanilleeis^{d,b} und Schokoladesauce^d</i>	CHF 10.00
Schokoladenfondue^d (ab 2 Personen) <i>pro Person</i> <i>mit Callebautschokolade^d, frischen Früchten der Saison</i> <i>für jede weitere Person zu CHF 8,00</i>	CHF 10.00

*Weitere Leckereien entnehmen Sie unserer
Eiskarte und der Kuchenvitrine*

Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es bitte weiter, wenn nicht, dann sagen Sie es bitte uns.

*Für Ihren Besuch danken wir Ihnen und freuen
uns auf ein Wiedersehen:
Dir. Hanspeter Zegg und das Samnaunerhof Team*