



- vegetarisch/vegetarian



- mit Fisch oder Meeresfrüchten/with fish or seafood

SALATE – SALADS



REICHHALTIGE AUSWAHL

von unserem Salat- und Antipasti-Bufferet
mit hausgemachten Dressings (abends)

VARIED CHOICE FROM OUR SALAD AND ANTIPASTI BUFFET

with homemade salad dressings (for dinner)

gross/large portion: CHF 15.00

klein/small portion: CHF 9.50

VORSPEISEN – STARTERS



WARMER TSCHLINER CAMEMBERT

aus Schaf- und Ziegenmilch überbacken mit Honig und Nüssen
auf saisonalem Blattsalat mit Preiselbeerdressing

WARM CAMEMBERT OF GOAT'S AND SHEEP'S MILK

gratinated with honey and nuts

served with seasonal salads and cranberry dressing

CHF 16.00

STEAK TARTARE VOM RIND

gewürzt mit Meersalz und grobem Pfeffer, dazu eine klassische Garnitur und Toast

gross CHF 25.50

klein CHF 19.00

BEEFSTEAK TARTARE

seasoned with sea salt and pepper

with classic garnish and toasted bread

large portion CHF 25.50

small portion CHF 19.00



GEBACKENES GEMÜSE IM TEMPURATEIG

mit Knoblauchdip

VEGETABLES IN TEMPURA DOUGH

served with garlic dip

gross/large portion: CHF 15.50

klein/small portion: CHF 13.50

SUPPEN – SOUPS



RAHMSUPPE

von heimischen Pfifferlingen
mit Knusperbrot

CHANTERELLES CREAM SOUP

with crispy bread

CHF 9.50

SAMNAUNER SPECKKNÖDEL (2 STÜCK)

in hausgemachter Kraftbrühe

DUMPLINGS WITH BACON „SAMNAUN STYLE“ (2 DUMPLINGS)

in homemade consommé

CHF 9.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Traditionelle Suppe mit Rollgerste, Wurzelgemüse und Bündnerfleisch

GRISONS BARLEY SOUP

Traditional soup with barley, root vegetables and Bündnerfleisch (air dried meat)

CHF 9.00

NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck, Zwiebeln, Ei, Parmesan und Rahm
with bacon, onions, egg, parmesan and cream

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 13.50

Als Hauptgericht/as main course CHF 17.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Bolognesesauce mit Rosmarin aromatisiert

Bolognese Sauce flavoured with rosemary

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 13.50

Als Hauptgericht/as main course CHF 17.50



HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ALLA MEDITERRANEA

Mediterranes Grillgemüse, Rucola, Tomatensauce und Parmesan

Mediterranean grilled vegetables, rocket, tomato sauce and parmesan

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 13.50

Als Hauptgericht/as main course CHF 17.50

Alle unsere Nudelgerichte servieren wir mit frisch geriebenem Grana Padano.

All our pasta dishes are served with freshly grated Grana Padano.

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

SALATTELLER

SALAD PLATTER

Mit gefülltem Hühnerbrustfilet (Mascarpone und Pflaumen)
an Paprikasauce

With chicken breast fillet stuffed with mascarpone and plums, in paprika
sauce

CHF 27.00



Mit sautierten Gamberi (6 Stück)

With 6 sautéed prawns

CHF 30.00

Mit Entrecôte vom Grill und Kräuterbutter (200 g)

With grilled ribeye steak (200 g) and herbs butter

CHF 32.00

GRILLPFANDL “SONNENHOTEL”

Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Kräuterjus, Butterspätzli und Tagesgemüse

Roast medaillons of beef, turkey and pork served in a pan,
with herbs sauce, daily vegetables and “Spätzli” (small egg dumplings)

CHF 28.00



LACHSFORELLENFILET

mit Reis, Blattspinat und Estragoncreme

FILLET OF SALMON TROUT

with rice, spinach and tarragon cream

CHF 30.00

UNSERE KLASSIKER – REGIONAL UND TRADITIONELL OUR CLASSICS

HAUSGEMACHTE BÜNDNER CAPUNS

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Salsizwürfeln,
serviert mit knusprigen Speckstreifen und Parmesan

HOMEMADE CAPUNS

spätzli dough with pieces of dried meat and rolled in a chard leaf
served with crispy bacon stripes and Parmesan

Als Vorspeisenportion – 2 Stück/as starter – 2 pieces CHF 17.00

Als Hauptgericht – 4 Stück/as main course – 4 pieces CHF 24.00



SAMNAUNER KÄSESPÄTZLI

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Spätzli with melted cheese and roast onions

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 15.00

Als Hauptgericht/as main course CHF 19.00

WIENER SCHNITZEL

vom heimischen Kalb mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

WIENER SCHNITZEL

breaded and panfried escalope of regional veal with french fried potatoes
or potato salad

CHF 32.00

PANIERTES SCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

BREADED AND PANFRIED ESCALOPE

of pork with french fried potatoes or potato salad

CHF 25.00

CORDON BLEU „SOLDANELLA“

vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

CORDON BLEU „SOLDANELLA“

escalope of pork filled with regional cheese and ham, breaded and pan
fried and served with french fried potatoes or potato salad

CHF 30.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Portion Tagesgemüse dazu!

Upon request we also serve you a portion of vegetables of the day!

CHF 7.00

ORIGINAL SAMNAUNER KÄSEFONDUE

ORIGINAL SAMNAUN CHEESE FONDUE

(Wartezeit ca. 30 Minuten/Waiting time approx. 30 minutes)

CHF 27.00 pro Person/per person

mit Bergschnittlauch und Bündner Fleisch

with wild chives and air dried meat

CHF 34.00 pro Person/per person

KNUSPRIGE BUTTERRÖSTI – CRISPY HASH BROWNS



DIE HEIMISCHE

mit Samnauner Bergkäse gratiniert

gratinated with regional cheese

CHF 17.00

mit Samnauner Bergkäse gratiniert und gebratenem Speck belegt

gratinated with regional cheese and topped with crispy bacon

CHF 19.00



DIE KLASSISCHE

mit zwei Spiegeleiern

with two fried eggs

CHF 16.00

mit zwei Spiegeleiern und Speck

with two fried eggs and bacon

CHF 18.00

DIE SCHWEIZERISCHE

mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce

with veal strips in a creamy mushroom sauce

CHF 28.00



DIE SPEZIELLE

mit geschnetzelter Kalbsleber auf venezianische Art in einer

Rotwein-Zwiebelsauce

with sliced and roasted calf's liver in a red wine sauce with onions

CHF 30.00

PIZZA



PIZZA BAMBINI

Kleine Kinderpizza mit Tomatensauce und Mozzarella
Belag nach Wunsch (nur für Kinder)

small pizza with tomato sauce and mozzarella – topping as desired (only for children)

CHF 10.50



PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil

CHF 13.00



PIZZA GIARDINO

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frische Champignons
und Grillgemüse der Saison

tomato sauce, mozzarella, rocket, fresh mushrooms
and grilled vegetables

CHF 20.00



PIZZA AI FUNGHI MISTI

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Pilze

tomato sauce, mozzarella, various mushrooms

CHF 19.50

PIZZA SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella und milde Salami

tomato sauce, mozzarella and salami

CHF 17.50

PIZZA DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni und scharfe Salami

tomato sauce, mozzarella, hot pepper, bell peppers and spicy salami

CHF 18.50

PIZZA AL PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

tomato sauce, mozzarella and ham

CHF 17.50

PIZZA HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

und Ananasstücke

tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple pieces

CHF 18.50

PIZZA VESUVIO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Salami und Ei
tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, salami and egg
CHF 20.50

PIZZA HANSJÖRG

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, frische Champignons,
Spinat und Zwiebeln
tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, fresh mushrooms,
spinach and onions
CHF 21.00



PIZZA AL TONNO

Tomatensauce, Zwiebeln, Mozzarella und Thunfisch
tomato sauce, onions, mozzarella, marinated tuna
CHF 18.50

PIZZA SONNENHOTEL

Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze und
frisch gehobelter Parmesan
tomato sauce, mozzarella, air-dried meat, boletus and parmesan
CHF 22.00

PIZZA SAMNAUN

Tomatensauce, Samnauner Bergkäse, Speckstreifen,
Bündner Salsiz, frische Steinpilze und Bergschnittlauch
tomato sauce, regional cheese, bacon stripes, regional sausage,
boletus and wild chives
CHF 22.00

Extras werden mit CHF 2.00 berechnet.

Pizza zum Mitnehmen: Preisreduktion von CHF 2.00 pro Pizza

Extras: additional charge of CHF 2.00

Take away: reduction of CHF 2.00 per pizza

UNSERE DESSERTS – OUR SWEETS

KAISERSCHMARREN

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

„KAISERSCHMARREN“

sweet cut-up pancake with apple puree or cranberries

Grosse Portion/large portion: CHF 16.50

Kleine Portion/small portion: CHF 11.00

AFFOGATO

Kugel Vanilleglace mit Espresso

„AFFOGATO“

A ball of vanilla ice-cream with espresso

CHF 7.50

CARAMELKÖPFLI «1962»

GEHEIMTIPP VON CHEF THOMAS JENAL

CARAMEL FLAN «1962»

INSIDER TIP OF THE OWNER THOMAS JENAL

CHF 9.50

TAGESDESSERT

je nach Angebot

DESSERT OF THE DAY

depending on the dessert

CHF 6.00 – 10.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

We are pleased to provide you with further information
about potential allergens in the mentioned dishes.

LIEFERSERVICE – DELIVERY TAKE AWAY

Alle unsere Gerichte liefern wir Ihnen gegen einen Unkostenbeitrag von CHF 5.00 auch gerne in Ihre Unterkunft. Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge von CHF 15.00

Take Away für alle Gerichte!

Bestellen Sie telefonisch und holen Sie Ihre Bestellung bequem bei uns ab!

Delivery service for all dishes for a contribution of CHF 5.00

(Minimum order of CHF 15.00)

Take away available for all dishes (please place your order by telephone and pick it up directly in the Restaurant).

HERKUNFTSDEKLARATION

FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien*, Brasilien*, Österreich, Deutschland, Uruguay

Schweinefleisch: Schweiz, Österreich, Deutschland

Kalbfleisch: Schweiz, Österreich, Deutschland, Niederlande

Geflügel: Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien, Frankreich, Ungarn

Trockenfleisch: Schweiz, Österreich, Italien

FISCH

Lachsforelle: Aquakultur (Europa)

Riesengarnelen: Ostindischer Ozean

Thunfisch: Indischer Ozean

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck
Familie Thomas und Roswitha Jenal
Crestasweg 4, Samnaun-Ravaisch
7563 Samnaun-Dorf
Schweiz
Telefon: 0041 (0)81 868 51 75
www.soldanella-sonneck.ch
info@soldanella-sonneck.ch

