



CAPUNSKARTE

17. BIS 26. SEPTEMBER 2026

HAUSGEMACHTE BÜNDNER CAPUNS (A, C, G)

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

HAUSGEMACHTE BÜNDNER VEGETARISCHEN CAPUNS (A, C, G)

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und heimischen Pfifferlingen,
serviert mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan

HOMEMADE CAPUNS

Spätzli dough with local chanterelles,
served with sautéed chanterelles and Parmesan cheese

HAUSGEMACHTE BÜNDNER VEGETARISCHEN KÄSE CAPUNS (A, C, G)

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Samnauner Bergkäse,
serviert mit Käsechips

HOMEMADE CAPUNS

Spätzli dough filled with Samnaun mountain cheese,
served with cheese crisps

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 19.00

Als Hauptgericht/as main course CHF 26.00

CAPUNS-VARIATION (alle drei Sorten)

Capuns variation (all three types of Capuns)

Als Hauptgericht/as main course CHF 28.00

Balgach Cuvée Rheintal AOC

St. Gallen 2021

Pinot Noir, Cabernet Dorsa

Nüesch Weine, Balgach,

Schweiz

1/7 CHF 7.00

1/2 CHF 26.00

1/4 CHF 14.50

0.75l CHF 39.00

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck
Familie Thomas und Roswitha Jenal
Crestasweg 4 7563 Samnaun Ravaish
info@soldanella-sonneck.ch
Tel. 081 868 51 75

Refosco "La Tunella"

Friuli Colli Orientali DOP 2023

Azienda Agraria La Tunella,

Ipplis d.P.,

Italien

1/7 CHF 7.00

1/2 CHF 26.00

1/4 CHF 14.50

0.75l CHF 39.00

