



- vegetarisch/vegetarian



- mit Fisch oder Meeresfrüchten/with fish or seafood

SALATE – SALADS



REICHHALTIGE AUSWAHL

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

VARIED CHOICE FROM OUR SALAD AND ANTIPASTI BUFFET

with homemade salad dressings (for dinner)

gross/large portion: CHF 17.00

klein/small portion: CHF 11.50

VORSPEISEN – STARTERS



WARMER TSCHLINER CAMEMBERT

aus Schaf- und Ziegenmilch überbacken mit Honig und Nüssen
auf saisonalen Blattsalaten mit Preiselbeerdressing

WARM CAMEMBERT OF GOAT'S AND SHEEP'S MILK

gratinated with honey and nuts

served with seasonal salads and cranberry dressing

CHF 18.00

STEAK TARTARE VOM RIND

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

gross CHF 26.50

klein CHF 20.00

seasoned with sea salt and pepper
with classic garnish and toasted bread

large portion CHF 26.50

small portion CHF 20.00



GEBACKENES GEMÜSE IM TEMPURATEIG

mit Knoblauchdip

VEGETABLES IN TEMPURA DOUGH

served with garlic dip

gross/large portion: CHF 16.50

klein/small portion: CHF 14.50

SUPPEN – SOUPS



RAHMSUPPE

von heimischen Pfifferlingen
mit Knusperbrot

CHANTERELLES CREAM SOUP

with crispy bread

CHF 10.50

SAMNAUNER SPECKKNÖDEL (2 STÜCK)

in hausgemachter Kraftbrühe

DUMPLINGS WITH BACON „SAMNAUN STYLE “(2 DUMPLINGS)

in homemade consommé

CHF 10.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Traditionelle Suppe mit Rollgerste, Wurzelgemüse und Bündnerfleisch

GRISONS BARLEY SOUP

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

CHF 10.00

WILDSUPPE

Cremige Suppe mit Wildfleisch, Gemüse und Kartoffeln
mit Rosmarinbrot

GAME SOUP

Creamy soup with venison, vegetables and potatoes
with rosemary bread

CHF 11.00

NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Speck, Zwiebeln, Ei, Parmesan und Rahm
with bacon, onions, egg, parmesan and cream
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 14.50
Als Hauptgericht/as main course CHF 18.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Bolognesesauce mit Rosmarin aromatisiert
Bolognese Sauce flavoured with rosemary
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 15.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 19.00

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

Mit Sauce nach Wahl:
HOMEMADE POTATO GNOCCHI
With sauce of your choice:



Mediterranes Grillgemüse und Tomatensauce
Mediterranean grilled vegetables and tomato sauce
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 14.50
Als Hauptgericht/as main course CHF 18.50

Räucherlachs, Rahm und Blattspinat
Smoked salmon, cream and spinach
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 16.50
Als Hauptgericht/as main course CHF 20.50



4 Formaggi – vier Käse-Sauce
4 Formaggi – four cheeses sauce
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 14.50
Als Hauptgericht/as main course CHF 18.50

Alle unsere Nudelgerichte servieren wir mit frisch geriebenem Grana Padano.
All our pasta dishes are served with freshly grated Grana Padano.

HAUPTGERICHTE –

MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO

Streifen vom gebratenen Entrecôte
mit Rucola-Mischsalat, Parmesansplittern und Balsamico-Glace
Roast stripes of Entrecôte
served with rocket-mix, parmesan slivers and Balsamico glace
CHF 32.00

WRAP «SAMNAUN»

Tortilla-Wrap gefüllt mit Streifen vom Schweinsfilet, knusprigem Speck, Tomate, Gurke und Sauce Tartare
serviert mit Pommes frites und Joghurtdip
Tortilla wrap filled with strips roast of pork tenderloin, crispy bacon, tomato, cucumber and sauce tartare
served with French fries and yoghurt dip
CHF 25.50



VEGETARISCHER WRAP «SAMNAUN»

Tortilla-Wrap Gefüllt mit Tomate, Gurke, Mais, Käse und Sauce Tartare
serviert mit Pommes frites und Joghurtdip
Tortilla wrap Filled with tomato, cucumber, corn, cheese and sauce tartare
served with French fries and yoghurt dip
CHF 20.50

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 29.50



LACHSFORELLENFILET

mit Reis, Blattspinat und Estragoncreme
FILLET OF SALMON TROUT
with rice, spinach and tarragon cream
CHF 30.50

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 19.00

Als Hauptgericht – 4 Stück/as main course – 4 pieces CHF 26.00



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 33.00

PANIERTES SCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

BREADED AND PANFRIED ESCALOPE

of pork with french fried potatoes or potato salad

CHF 26.00

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 31.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Portion Tagesgemüse dazu!

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

CHF 8.00



ORIGINAL SAMNAUNER KÄSEFONDUE

ORIGINAL SAMNAUN CHEESE FONDUE

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

CHF 28.00 pro Person/per person

mit Bergschnittlauch und Bündner Fleisch

with wild chives and air dried meat

CHF 35.00 pro Person/per person

KNUSPRIGE BUTTERRÖSTI – CRISPY HASH BROWNS



DIE HEIMISCHE

mit würzigem Bergkäse gratiniert
gratinated with regional cheese

CHF 18.00

mit würzigem Bergkäse gratiniert und gebratenem Speck belegt
gratinated with regional cheese and topped with crispy bacon

CHF 20.00



DIE KLASSISCHE

mit zwei Spiegeleiern
with two fried eggs

CHF 17.00

mit zwei Spiegeleiern und Speck
with two fried eggs and bacon

CHF 19.00

DIE SCHWEIZERISCHE

mit Kalbgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce
with veal strips in a creamy mushroom sauce

CHF 30.00



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 32.00

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 11.00



PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil

CHF 14.00



PIZZA GIARDINO

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

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

CHF 21.00



PIZZA AI FUNGHI MISTI

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Pilze

tomato sauce, mozzarella, various mushrooms

CHF 20.50

PIZZA SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella und milde Salami

tomato sauce, mozzarella and salami

CHF 18.50

PIZZA DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni und scharfe Salami

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

CHF 19.50

PIZZA AL PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

tomato sauce, mozzarella and ham

CHF 18.50

PIZZA HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

und Ananasstücke

tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple pieces

CHF 19.50

PIZZA VESUVIO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Salami und Ei
tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, salami and egg
CHF 21.50

PIZZA HANSJÖRG

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, frische Champignons,
Spinat und Zwiebeln
tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, fresh mushrooms,
spinach and onions
CHF 22.00



PIZZA AL TONNO

Tomatensauce, Zwiebeln, Mozzarella und Thunfisch
tomato sauce, onions, mozzarella, marinated tuna
CHF 19.50

PIZZA SONNENHOTEL

Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze und
frisch gehobelter Parmesan
tomato sauce, mozzarella, air-dried meat, boletus and parmesan
CHF 23.00

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 23.00

Extras werden mit CHF 2.00 – 5.00 je nach Zutat berechnet.

Pizza zum Mitnehmen: Preisreduktion von CHF 2.00 pro Pizza

Extras: additional charge of CHF 2.00 – 5.00 depending on the ingredient

Take away: reduction of CHF 2.00 per pizza

UNSERE DESSERTS – OUR SWEETS

COUPE VERMICELLES

Kastanienpüree, Meringues, eine Kugel Vanilleglace und Rahm
Chestnut puree, meringues, a scoop of vanilla ice cream and whipped cream
CHF 12.00

CRÊPES

mit Apfelkompott
CRÊPES
with apple compote
CHF 10.50

AFFOGATO

Kugel Vanilleglace mit Espresso
„AFFOGATO“
A ball of vanilla ice-cream with espresso
CHF 9.00

HAUSGEMACHTES PFLAUMENSORBET

Eine Kugel Pflaumensorbet mit Meringues-Splittern und Zimtsauce
HOMEMADE PLUM SORBET
One scoop of plum sorbet with meringues pieces and cinnamon sauce
CHF 9.50

CARAMELKÖPFLI

CARAMEL FLAN
CHF 10.50

TAGESDESSERT

je nach Angebot
DESSERT OF THE DAY
depending on the dessert
CHF 7.00 – 12.00

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 25.00

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 25.00)

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

