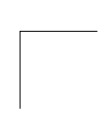




# SPEISEN MENU







= vegetarisch/vegetarian



= mit Fisch oder Meeresfrüchten/with fish or seafood

## SALATE – SALADS

---



### REICHHALTIGE AUSWAHL

von unserem Salat- und Antipastibuffet  
mit diversen hausgemachten Dressings (abends)

#### **VARIED CHOICE FROM OUR SALAD AND ANTIPASTI BUFFET**

*with various homemade salad dressings (for dinner)*

gross/large portion: CHF 13.00

klein/small portion: CHF 8.50

## VORSPEISEN – STARTERS

---



### WARMER TSCHLINER CAMEMBERT

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

#### **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

---



**CRÈMESUPPE**  
vom Südtiroler  
Apfel und Sellerie  
mit Apfelchips

***APPLE-CELERY CREAM SOUP***  
*with apple chips*  
CHF 8.50



**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

**SUPPE AUS DEM TAGESMENÜ**

***TODAY'S SOUP FROM THE MENU***  
CHF 8.00

# 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



## **HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE GAMBERI**

mit sautierten Garnelen, Kräutern und Knoblauch

### **HOMEMADE TAGLIATELLE GAMBERI**

*with sautéed prawns, herbs and garlic*  
Als Vorspeisenportion mit 3 Garnelen/as starter with 3 prawns CHF 16.50  
Als Hauptgericht mit 6 Garnelen/as main course with 6 prawns CHF 20.50

## **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



## **SPAGHETTI AL PESTO**

Hausgemachtes Rucola-Pesto aromatisiert mit Basilikum, Parmesan, Pinienkernen und extra Vergine-Olivenöl  
*Homemade Rocket-Pesto flavoured with basil, parmesan, pine nuts and olive oil „extra vergine“*  
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

---

## **GEFÜLLTES HÜHNERBRUSTFILET**

mit Mascarpone und Pflaumen gefüllt  
an Paprikasauce, Kartoffelkroketten und Romanesco

### **CHICKEN BREAST FILLET**

*fillet stuffed with mascarpone and plums in paprika sauce,  
Potato croquettes and Romanesco*

CHF 25.00

## **GRILLPFANDL “SONNENHOTEL”**

Medaillons von Rind, Schwein und Pute  
mit Kräuterjus, Kartoffelkroketten und Tagesgemüse  
*Roast medaillons of beef, turkey and pork served in a pan,  
with herbs sauce, daily vegetables and potato croquettes*

CHF 25.00

## **MEDAILLON VOM SCHWEINSFILET MIT KNUSPRIGEN SPECKSCHEIBEN**

mit Waldpilzssauce, Butterspätzli und Tagesgemüse

### **MEDAILLON OF PORK FILLET WITH CRISPY BACON SLICES**

*with mushroom sauce, “Spätzli” (small egg dumplings)  
and daily vegetables*

CHF 25.50



## **LACHSFORELLENFILET**

mit Gemüsereis, Rahmspinat und Estragoncreme

### **FILLET OF SALMON TROUT**

*with rice with vegetables, cream spinach and tarragon cream*

CHF 28.00



# 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 15.00

Als Hauptgericht – 4 Stück/as main course – 4 pieces CHF 22.00



## **SAMNAUNER KÄSESPÄTZLI**

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

*Spätzli with melted cheese and roast onions*

Als Vorspeisenportion/as starter CHF 14.00

Als Hauptgericht/as main course CHF 18.00



## **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 28.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Portion Tagesgemüse dazu!

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

CHF 5.00

## **ORIGINAL SAMNAUNER KÄSEFONDUE**

### **ORIGINAL SAMNAUN CHEESE FONDUE**

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

CHF 25.00 pro Person/per person

mit Bergschnittlauch und Bündner Fleisch

*with wild chives and air dried meat*

CHF 32.00 pro Person/per person



# FRISCH VOM GRILL – STRAIGHT FROM THE GRILL

---

## **GEGRILLTE EDELTEILE VOM RIND UND KALB**

jeweils serviert mit dreierlei Saucen,  
Tagesgemüse und einer der folgenden Sättigungsbeilagen

Bitte wählen Sie aus:

Pommes frites • Butterspätzli • Kartoffelkroketten

## **GRILLED PRIME CUTS OF BEEF AND VEAL**

*served with well as three*

*kinds of sauces, daily vegetables and one of the following  
side dishes*

*Kindly choose between:*

*french fried potatoes • «Spätzli» (small egg dumplings) •  
potato croquettes*

Filet/Fillet:	200 g	CHF 35.00
	250 g	CHF 40.00

Entrecôte/Sirloin steak:	200 g	CHF 29.00
	250 g	CHF 33.00

Kalbsrückensteak/ Saddle of veal steak:	200 g	CHF 35.00
--	-------	-----------





# 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 ORIGINELLE**

mit Gorgonzola und Balsamico-Birne

*with Gorgonzola and pear flavoured with balsamic vinegar*

CHF 21.00



## **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 27.00

## **DIE WÄHRSCHAFT**

mit OLMA Bratwurst und Zwiebelsauce

*with OLMA veal sausage and onion sauce*

CHF 23.00

## **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 28.00

# 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 9.50



## PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

*tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil*

CHF 12.00



## PIZZA GIARDINO

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

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

CHF 18.50



## PIZZA AI FUNGHI MISTI

Tomatensauce, Mozzarella, frische Pfifferlinge, Champignons und Steinpilze

*tomato sauce, mozzarella, fresh chanterelles, mushrooms and boletus*

CHF 18.50

## PIZZA TOSCANA

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons und Schinken

*tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms and ham*

CHF 17.50

## PIZZA CALZONE SPECIALE (GEFÜLLT/FILLED)

Tomatensauce, Schinken, frische Champignons, Mozzarella, Salami und Mascarpone

*filled with tomato sauce, ham, fresh mushrooms, mozzarella, salami and  
mascarpone*

CHF 19.50

## PIZZA SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella und milde Salami

*tomato sauce, mozzarella and salami*

CHF 16.50

## PIZZA DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni und scharfe Salami

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

CHF 17.50

### **PIZZA AL PROSCIUTTO**

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken  
*tomato sauce, mozzarella and ham*  
CHF 16.50



### **PIZZA HAWAII**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken  
und Ananasstücke  
*tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple pieces*  
CHF 17.50

### **PIZZA VESUVIO**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Salami und Ei  
*tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, salami and egg*  
CHF 19.50

### **PIZZA HANSJÖRG**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, frische Champignons,  
Spinat und Zwiebeln  
*tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, fresh mushrooms,  
spinach and onions*  
CHF 20.00



### **PIZZA AL TONNO**

Tomatensauce, Zwiebeln, Mozzarella und Thunfisch  
*tomato sauce, onions, mozzarella, marinated tuna*  
CHF 17.50

### **PIZZA SONNENHOTEL**

Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze und  
frisch gehobelter Parmesan  
*tomato sauce, mozzarella, air-dried meat, boletus and parmesan*  
CHF 21.00

### **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 21.00

### **PIZZA QUATTRO STAGIONI**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, schwarze Oliven,  
frische Champignons  
*tomato sauce, mozzarella, ham, olives, artichokes, fresh mushrooms*  
CHF 18.50

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

## **TIRAMISU IM GLAS SERVIERT**

*TIRAMISU SERVED IN A GLASS*

CHF 8.50

## **BAUMNUSSPARFAIT**

*WALNUT PARFAIT*

CHF 9.50

## **AFFOGATO**

Kugel Vanilleglace mit Espresso

*„AFFOGATO“*

*A ball of vanilla ice-cream with espresso*

CHF 6.00

## **CARAMELKÖPFLI «1962»**

**GEHEIMTIPP VON CHEF THOMAS JENAL**

*CARAMEL FLAN «1962»*

*INSIDER TIP OF THE OWNER THOMAS JENAL*

CHF 7.00

## **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.*

# 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

# LIEFERSERVICE – TAKE AWAY

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

Take Away für alle Gerichte im ganzen Samnauntal!  
Bestellen Sie telefonisch und holen Sie Ihre Bestellung bequem bei uns ab!

*Delivery service for all dishes in Samnaun-Ravaisch  
for a contribution of CHF 5.00 (minimum order of CHF 15.00)  
Take away available for the whole Samnaun valley (please place  
your order by telephone and pick it up directly in the Restaurant).*



Sonnenhotel Soldanella-Sonneck  
Familie Thomas und Roswitha Jenal  
Crestasweg 4, Samnaun-Ravaisch  
7563 Samnaun-Dorf  
Schweiz

Telefon: 0041 (0)81 868 51 75

Fax: 0041 (0)81 868 55 56

[www.soldanella-sonneck.ch](http://www.soldanella-sonneck.ch)

[info@soldanella-sonneck.ch](mailto:info@soldanella-sonneck.ch)

