ALS EINSTIEG ODER FÜR ZWISCHENDURCH –
AS A STARTER OR FOR IN BETWEEN

BÜNDNER TELLER (G)
Speck, Salami, Bündnerfleisch, gemischter Käse
GRISONS PLATE
Speck, salami, Grisons air dried meat, mixed cheese
CHF 25.00



BÜNDNER SALSIZ
Hauchdünn geschnitten
GRISONS SALSIZ
Cut wafer-thin
CHF 16.00



PORTION BÜNDNERFLEISCH
PORTION OF BÜNDNERLFEISCH (AIR DRIED MEAT)
CHF 29.00



Dazu servieren wir jeweils einen Brotkorb (A)
We serve bread with each

SALATE – SALADS

REICHHALTIGE AUSWAHL (G, K, C)
von unserem Salat- und Antipasti-Buffet
mit hausgemachten Dressings (abends)
VARIED CHOICE FROM OUR SALAD AND ANTIPASTI BUFFET
with homemade salad dressings (for dinner)
CHF 15.00

VORSPEISEN – STARTERS

WARMER TSCHLINER CAMEMBERT (E, G)
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 19.00

STEAK TARTARE VOM RIND (C)
gewürzt mit Meersalz und grobem Pfeffer, dazu eine klassische Garnitur und Toast
BEEFSTEAK TARTARE
seasoned with sea salt and pepper
with classic garnish and toasted bread
klein/small portion: CHF 20.00
gross/large portion: CHF 26.50

GEBACKENES GEMÜSE IM TEMPURATEIG (A, G)
mit Knoblauchdip
VEGETABLES IN TEMPURA DOUGH
served with garlic dip
klein/small portion: CHF 16.00
gross/large portion: CHF 18.00

SUPPEN – SOUPS

RAHMSUPPE (G, A)
von heimischen Pfifferlingen
mit Knusperbrot
CHANTERELLES CREAM SOUP
with crispy bread
CHF 12.00



SAMNAUNER SPECKKNÖDEL (2 STÜCK) (A, C, G, I)
in hausgemachter Kraftbrühe
DUMPLINGS WITH BACON „SAMNAUN STYLE "(2 DUMPLINGS)
in homemade consommé
CHF 13.00

BÜNDNER GERSTENSUPPE (A, I)
Traditionelle Suppe mit Rollgerste, Wurzelgemüse und Bündnerfleisch
GRISONS BARLEY SOUP
Traditional soup with barley, root vegetables and Bündnerfleisch (air dried meat)
CHF 12.00

WILDSUPPE (I)
Cremige Suppe mit Wildfleisch, Gemüse und Kartoffeln
mit Rosmarinbrot
GAME SOUP
Creamy soup with venison, vegetables and potatoes
with rosemary bread
CHF 14.00

NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (A, C, G)
Speck, Zwiebeln, Ei, Parmesan und Rahm
Bacon, onions, egg, parmesan and cream
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 15.50
Als Hauptgericht/as main course CHF 19.50

SPAGHETTI BOLOGNESE (A, I)
Bolognesesauce mit Rosmarin aromatisiert
Bolognese Sauce flavoured with rosemary
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 16.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 20.00

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (A)
Mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
Olive oil, garlic and parsley
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 13.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 17.00

Dazu sautierte Garnelen (4 Stück)(B) CHF 10.00
With sautéed prawns (4 pieces)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI (A, C)
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 16.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 20.00

Räucherlachs, Rahm und Blattspinat (D, G)
Smoked salmon, cream and spinach
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 18.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 24.00

Pinienkerne und Salbeibutter (G, E, H)
Pine nuts and sage flavoured butter
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 16.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 20.00

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

HAUPTGERICHTE –
MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO (G)
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 34.00

WRAP «SAMNAUN» (A, C)
Tortilla-Wrap gefüllt mit Streifen vom Schweinsfilet, knusprigem Speck, Tomate, Gurke und Sauce Tartare
serviert mit Pommes frites und Joghurtdip
Tortilla wrap filled with roast stripes of pork tenderloin, crispy bacon, tomato, cucumber and sauce tartare
served with French fries and yoghurt dip
CHF 29.00

VEGETARISCHER WRAP «SAMNAUN» (A, C, G)
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 24.00

GRILLPFANDL "SONNENHOTEL" (A, C, G)
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 32.00

LACHSFORELLENFILET (A, D, G)
mit Reis, Blattspinat und Estragoncreme
FILLET OF SALMON TROUT
with rice, spinach and tarragon cream
CHF 32.00

UNSERE KLASSIKER – REGIONAL UND TRADITIONELL
OUR CLASSICS

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
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 19.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 26.00

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
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 19.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 26.00

SAMNAUNER KÄSESPÄTZLI (A, C, G)
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
Spätzli with melted cheese and roast onions
Als Vorspeisenportion/as starter CHF 19.00
Als Hauptgericht/as main course CHF 26.00

WIENER SCHNITZEL(A)
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 35.00

PANIERTES SCHNITZEL(A)
vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
BREADED AND PANFRIED ESCALOPE
of pork with french fried potatoes or potato salad
CHF 28.00

CORDON BLEU „SOLDANELLA“ (A)
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 33.00

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 (A, G)
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 airdried meat
CHF 35.00 pro Person/per person

BUTTERRÖSTI – HASH BROWNS

DIE HEIMISCHE(G)
mit würzigem Bergkäse gratiniert
gratinated with regional cheese
CHF 19.00
mit würzigem Bergkäse gratiniert und gebratenem Speck belegt
gratinated with regional cheese and topped with crispy bacon
CHF 21.00

DIE KLASSISCHE(C)
mit zwei Spiegeleiern
with two fried eggs
CHF 18.00
mit zwei Spiegeleiern und Speck
with two fried eggs and bacon
CHF 20.00



DIE SCHWEIZERISCHE(G)
mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce
with veal strips in a creamy mushroom sauce
CHF 35.00

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 36.00

PIZZA (nur abends ab 17:30 Uhr)

PIZZA BAMBINI (A, G)
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 (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil
CHF 15.00

PIZZA GIARDINO (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frische Champignons
und Grillgemüse der Saison
tomato sauce, mozzarella, rocket, fresh mushrooms
and grilled vegetables
CHF 22.00

PIZZA AI FUNGHI MISTI (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Pilze
tomato sauce, mozzarella, various mushrooms
CHF 21.50

PIZZA SALAMI (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella und milde Salami
tomato sauce, mozzarella and salami
CHF 19.50

PIZZA DIAVOLA (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni und scharfe Salami
tomato sauce, mozzarella, bell peppers and spicy salami
CHF 20.50

PIZZA AL PROSCIUTTO (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken
tomato sauce, mozzarella and ham
CHF 19.50

PIZZA AL PROSCIUTTO E FUNGHI (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons
tomato sauce, mozzarella, ham and fresh mushroooms
CHF 21.50

PIZZA HAWAII (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
und Ananasstücke
tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple pieces
CHF 20.50

PIZZA VESUVIO (A, C, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Salami und Ei
tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, salami and egg
CHF 22.50

PIZZA HANSJÖRG (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, frische Champignons,
Spinat und Zwiebeln
tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, fresh mushrooms,
spinach and onions
CHF 23.00

PIZZA AL TONNO (A, D, G)
Tomatensauce, Zwiebeln, Mozzarella und Thunfisch
tomato sauce, onions, mozzarella, marinated tuna
CHF 20.50



PIZZA SONNENHOTEL (A, G)
Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze und
frisch gehobelter Parmesan
tomato sauce, mozzarella, air-dried meat, boletus and parmesan
CHF 24.00

PIZZA SAMNAUN (A, G)
Tomatensauce, Samnauner Bergkäse, Speckstreifen,
Bündner Salsiz, frische Steinpilze und Bergschnittlauch
tomato sauce, regional cheese, bacon stripes, regional Salsiz sausage,
boletus and wild chives
CHF 24.00

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

SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern **(A, C, H, G)**
und Vanilleglace
CHOCOLATE CAKE with liquid core
and vanilla ice cream
CHF 12.00

AFFOGATO(G)
Kugel Vanilleglace mit Espresso
AFFOGATO
A scoop of vanilla ice-cream with espresso
CHF 9.00

GERÜHRTER EISKAFFEE (G)
STIRRED ICED COFFEE
CHF 12.00

CARAMELKÖPFLI (C, G)
CARAMEL FLAN
CHF 10.50

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

KÄSEVARIATION (G, H)
Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Chutney, Nüssen und Trauben
CHEESE VARIATION
Various hard and soft cheeses with chutney, nuts and grapes
CHF 16.00

Allergene



A. Gluten ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
A. Cereals containing gluten *and products deriveed therefrom*



B. Krebstiere ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
B. Crustanceans *and products deriveed therefrom*

C. Eier ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
C. Eggs *and products deriveed therefrom*



D. Fisch ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
D. Fish *and products deriveed therefrom*



E. Erdnüsse ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
E. Peanuts *and products deriveed therefrom*



F. Sojabohnen ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
F. Soybeans *and products deriveed therefrom*



G. Milch ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
G. Milk *and products deriveed therefrom*



H. Hartschalenobst oder Nüsse
H. Hard-shell fruit and Nuts



I. Sellerie ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
I. Celery *and products deriveed therefrom*



K. Senf ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
K. Mustard *and products deriveed therefrom*



L. Sesam ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
L. Sesame *and products deriveed therefrom*



M. Schwefeldioxide und Sulfite
M. Sulphur dioxide and sulphites



N. Lupine ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
N. Lupin *and products deriveed therefrom*



O. Weichtiere ***und daraus gewonnene Erzeugnisse***
O. Molluscs *and products deriveed therefrom*



Vegetarisch



Fisch



Glutenfrei

Allergien und Unverträglichkeiten Die Allergene werden pro Gericht mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.

Wünsche oder Unverträglichkeiten? Kein Problem! Wenden Sie sich gerne an unser Personal.
Special requests or dietary restrictions? No problem, ask our service staff.

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