

SUPPEN

Schmugglersuppe

Speck- und Käseknödel

Sfr. 12.00

Klare Rinderkraftbrühe

mit Flädli

Sfr. 9.00

Tagessuppe

Sfr. 8.50

Knoblauchbaguettes (2 Stück)

Sfr. 8.00

VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken

Sfr. 17.00

Carpaccio vom Rindsfilet

mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Sfr. 22.00

Beefsteak Tatar

pikant gewürzt mit Toastbrot und Butter

Sfr. 24.00

gross Sfr. 30.00

SALATE

<u>Salat vom Buffet</u>	Sfr.	12.00
<u>Tomaten Caprese</u> Tomaten, Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Grissini	Sfr.	16.00
<u>Nüsslisalat</u> mit Cherry-Tomaten, knusprigem Speck und Ei an Balsamicodressing	Sfr.	16.00
<u>Sommerliche Blattsalate</u> mit gebackenen oder gebratenen Pouletbruststreifen an Balsamicodressing	Sfr.	20.00
<u>Fischersalat</u> gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate an Balsamicodressing	Sfr.	22.00
<u>Jägersalat</u> gezupfter Blattsalat an Himbeerdressing mit Schafskäse und Hirschfiletstreifen	Sfr.	24.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<u>Globi-Teller</u> Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce	Sfr.	15.00
<u>Wicky-Teller</u> Frankfurter mit Pommes frites	Sfr.	15.00
<u>Winnetou</u> gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites	Sfr.	17.00
<u>Micky Maus Pizza</u> Tomaten, Mozzarella mit Salami oder mit Schinken	Sfr.	16.00



NUDELN, SPÄTZLE UND RISOTTO

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Sfr. 23.00

Tagliatelle

an Steinpilzrahmsauce

Sfr. 24.00

Spaghetti Scampi

mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern

Sfr. 28.00

Spaghetti Bolognese

mit Tomatenfleischragout

Sfr. 20.00

Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce

Sfr. 18.00

Pilz-Risotto

mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan

Sfr. 25.00

Förster-Risotto

mit Pfifferlingen, Hirschfiletstreifen, Rucola
und gehobeltem Parmesan

Sfr. 29.00

Trüffel-Risotto

mit Riesengarnelen

Sfr. 29.00

Gemüseteller

frisches Gemüse mit Champignons, Spiegelei
und Petersilienkartoffeln

Sfr. 26.00

Ofenkartoffel

mit Schnittlauchsauerrahm und Blattsalate
an Balsamicodressing

Sfr. 17.00

Holzfüllerkartoffel

mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing

Sfr. 18.00

KALT GESCHMIEDET

Almteller

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Kaminwurza,
Salami, Samnauner Bergkäse, geriebener Meerrettich
und 1 Obstler Sfr. 30.00

Bündner Teller

Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Bündner Rohschinken Sfr. 27.00

Speckteller

Samnauner Schinken- und Bauchspeck Sfr. 22.00

Bündner Bauernsalsiz

mit geriebenem Meerrettich Sfr. 17.00

Schmuggler-Wurza

Kaminwurza mit Senf und geriebenem Meerrettich Sfr. 16.00

Käseteller

verschiedene Käsesorten mit Weintrauben Sfr. 25.00

Belegtes Brot

wahlweise mit Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse
oder gemischt Sfr. 16.00

PIZZEN

Pizzabrot

Basilikum-Pesto und Parmesan

Sfr. 15.00

Pizza "Marinara"

Tomaten, Knoblauch und Oregano

Sfr. 14.00

Pizza "Margherita"

Tomaten, Mozzarella und Oregano

Sfr. 17.00

Pizza "Cipolla"

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Sfr. 18.00

Pizza "Siciliana"

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Funghi"

Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano

Sfr. 19.00

Pizza "Diavolo"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfefferoni, Oliven und Oregano

Sfr. 24.00

Pizza "Hawaii"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano

Sfr. 21.00

Pizza "Salami"

Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza "Prosciutto"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano

Sfr. 20.00

Pizza "Montanara"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Oregano

Sfr. 22.00

Pizza "Prosciutto Funghi"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano Sfr. 22.00

Pizza "Al Tonno"

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano Sfr. 22.00

Pizza "Verdure"

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse, Parmesan und Oregano Sfr. 24.00

Pizza "Pomodori"

Tomaten, Mozzarella, Rucola mariniert, Cherry-Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan und Oregano Sfr. 23.00

Pizza "Quattro Stagioni"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Artischocken, Champignons und Oregano Sfr. 24.00

Pizza "Mafioso"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Speck, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano Sfr. 25.00

Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Mais, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano Sfr. 24.00

Pizza "Piccante"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Schafskäse, Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano Sfr. 25.00

Pizza "Rustica"

Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfefferoni, Zwiebeln und Oregano Sfr. 22.00

Pizza "Formaggi"

Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten und Oregano Sfr. 22.00

Pizza "Capricciosa"

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, gegrillte Artischocken, Oliven und Oregano Sfr. 23.00

Pizza Carpaccio

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola mariniert, Parmesan und Oregano Sfr. 26.00

Pizza "Gorgo"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Gorgonzola, Parmesan und Oregano Sfr. 24.00

Pizza "Scampi"

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola mariniert, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Oregano Sfr. 28.00

Pizza "Chef"

Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Zwiebeln, Gorgonzola, Speck, Knoblauch und Oregano Sfr. 26.00

Pizza "Della Casa"

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfifferlinge, Steinpilze, Parmesan und Oregano Sfr. 26.00

Schmuggler-Pizza

Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Pfifferlinge, Rucola mariniert, Parmesan und Oregano Sfr. 27.00

Almpizza

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Hirschfiletstreifen, Speck, Zwiebeln, Champignons, Pesto und Oregano Sfr. 30.00

Wilderer Pizza

Tomaten, Mozzarella, Hirschfiletstreifen, Steinpilze, Pfifferlinge und Oregano Sfr. 30.00

Für jede extra Zutat verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 4.00
für Rohschinken, Steinpilze, Pfifferlinge CHF 7.00
für Wildstreifen, Riesengarnelen CHF 10.00

FLEISCHGERICHTE

Schmugglerspiess

Schweine- und Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse,
dazu Pommes frites und Kräuterbutter

Sfr. 40.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Appenzeller-Käse,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 35.00

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Sfr. 37.00

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Sfr. 32.00

Filetspitzen „Stroganoff“

mit hausgemachten Butterspätzle

Sfr. 39.00

Kalbsgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce mit hausgemachter Butterrösti
und Gemüsebouquet

Sfr. 42.00

Rinderfiletsteak

an pikanter Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet

Sfr. 48.00

Schmuggler-Steak

Medaillons vom Rindsfilet auf Toast mit Cocktailsauce
und Blattsalaten

Sfr. 39.00

Entrecôte vom Grill

mit Pommes frites, Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise
und Kräuterbutter

Sfr. 44.00

Grill-Pfandl

Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sfr. 41.00

Surf & Turf

Rindsfilet, Garnelen mit gegrilltem Gemüse,
Tagliatelle und Sauce Hollandaise

Sfr. 52.00

FISCH

Fischteller

gebratenes Zanderfilet, Saiblingfilet und Riesengarnelen
mit Petersilienkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Sfr. 41.00

WILD

Wilderer Pfonna

Hirschentrecôte an Pfifferlingsauce mit Butterspätzle
und Apfel-Rotkraut

Sfr. 50.00

Zur Information

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz, Österreich (Schweine-, Kalb-, Hirsch- und Geflügelfleisch), Deutschland (Schweine- und Geflügelfleisch), Ungarn (Geflügelfleisch), Niederlande (Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch), Neuseeland (Hirschfleisch), Argentinien, Brasilien und Uruguay (Rindfleisch).

Fleisch aus Argentinien, Brasilien und Neuseeland:

- Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
- Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

FÜR 2 LEUTE ODER MEHR

Samnauner Käsefondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 30.00
(pro Person)

Bauernfondue

Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch, Muskatnuss und gebratenem Bauernspeck, dazu Weissbrotwürfel

Sfr. 32.00
(pro Person)

Portion Bündnerfleisch

Sfr. 15.00

Portion Mixed Pickles

Sfr. 7.00

AUF VORBESTELLUNG

Almfondue (Öl)

Hirsch- und Rindsfilets, Riesengarnelen mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 53.00
(pro Person)

Fondue Chinoise (Bouillon)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 51.00
(pro Person)

Fondue Bourguignonne (Öl)

Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln, Pommes frites, frische Früchte, verschiedene Saucen und Salat vom Buffet

Sfr. 51.00
(pro Person)

Raclette

Schweizer Käsespezialität mit Raclettekartoffeln, Bündnerfleisch, Sauerrahm, frische Früchte, Mixed Pickles und Salat vom Buffet

Sfr. 42.00
(pro Person)

DESSERTS

Schmuggler Dessert

gebackene Apfelküechli mit Zimtzucker und Vanilleeis Sfr. 14.00

Omas Palatschinken

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne Sfr. 13.00

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus Sfr. 24.00

klein Sfr. 21.00

Le Colonel

Citronen-Sorbet mit Wodka Sfr. 10.00

Espresso on Ice

mit Espresso-Krokant-Eis **oder** Vanilleeis Sfr. 7.50

Apfelstrudel mit Sahne Sfr. 9.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 10.00

Topfenrahmstrudel mit Sahne Sfr. 9.50

Topfenrahmstrudel mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis Sfr. 10.00

Schokokuchen

mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne Sfr. 9.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!



Pater Maurus Carnot
wurde am 26. Januar 1865
in Samnaun (Laret) geboren

Nach dem Besuch des Gymnasiums in Schwyz
studierte er Philosophie und Theologie an der Universität Innsbruck.
Am 4. November 1885 trat er ins Benediktiner Kloster Disentis
ein und wurde am 8. Juli 1888 zum Priester geweiht.
Pater Maurus war ein gesuchter Seelsorger und Prediger und ein
hervorragender Lehrer an der Klosterschule. Als gefeierter Dichter und
Mitglied der Schweizer Schillerstiftung starb er
am 2. Januar 1935.

„STEINBOCK UND ADLER“

ist eine Erzählung aus der engeren Heimat des Dichters.
Er windet seiner Heimat einen Kranz mit der Hauptgestalt
Korsin von Laret (Geburtsort des Dichters), um den sich die bewegte,
spannende und tragisch endende Handlung dreht.
Die prachtvolle und konfliktreiche Erzählung hat einen hochinteressanten
geschichtlichen Hintergrund, nämlich den Schwabenkrieg mit der
Schlacht an der Calven und dem Bündner Nationalhelden Benedikt Fontana.

Die Erzählung „Steinbock und Adler“, herausgegeben von Friedrich Zegg,
Samnaun, erschienen im Desertina Verlag, ist in der Schmuggleralm erhältlich.