



Hotel **LA SIALA**  
Restaurant

## ALPINE KÜCHE

*Die Vorfreude bringt Ihren Geschmackssinn zum Tanzen. Entspannt lehnen Sie sich zurück, um das Farbenspiel auf Ihrem Teller vollumfänglich zu betrachten. Dabei steigt Ihnen der Duft von würzigen Kräutern und ehrlichen Aromen in die Nase. Sie atmen ihn tief ein, er kitzelt Ihre Sinne und weckt freudige Erwartung. Dann gönnen Sie sich einen ersten Bissen bodenständiger Köstlichkeiten.*

**GUTES ESSEN EHRlich GENIESSEN.**

Unser Restaurant steht für Vielfalt und den Geschmack der alpinen Küche – modern interpretiert und traditionell lecker. Wir sind stolz darauf, die reichen kulinarischen Traditionen der Alpenregion zu ehren, indem wir uns auf Zutaten konzentrieren, die regional eingegrenzt sind.

**VON MÜNCHEN BIS ZUM BRENNER UND VON WIEN BIS ZUM MONT BLANC**

Freuen Sie sich auf Alpine Bodenständigkeit mit echtem Schmäh.

## SALAT

Salat vom Buffet 	16.00
Blattsalat der Saison  <i>Alpine Superfoods, Radieschen</i>	13.50
Nüsslisalat <i>Ei, Croutons</i> 	16.50
Dressing: Französisch  Italienisch  	

## SUPPE

Rinderkraftbrühe <i>Flädli</i>	11.50
<i>Südtiroler Speckknödel</i>	13.50
Falera Bergkäsesüppchen <i>Lauch, Grissini</i>	14.00
Marronicremesuppe <i>Sbrinz, Trüffelöl</i> 	14.00

## VORSPEISE

Beef Tatar 100 g <i>Kapern-Mayonnaise, Perlzwiebel, Alpen- Kräuterbutter, Toastbrot</i>	25.50
Hirsch Tatar 100 g <i>Pochiertes Ei, Eierschwämmli, Toastbrot</i>	27.50
Falera Plättli <i>Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Falera Bergkäse, Alpen- Kräuterbutter</i>	29.50
Käse Plättli <i>Falera Bergkäse, Ziegenfrischkäse Kräuter, Sbrinz, Knoblauch- Brie, karamellisierte Nüsse, Feigensenf</i>	29.50

## SCHNITZEL KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  45.50  
*Preiselbeeren, Zitrone*

Wiener Schnitzel vom Alpenschwein  35.50  
*Preiselbeeren, Zitrone*

Cordon Bleu vom Kalb 47.50  
*Raclettekäse, Rohschinken, Preiselbeeren, Zitrone*

Cordon Bleu vom Alpenschwein 37.50  
*Raclettekäse, Ofenschinken, Preiselbeeren, Zitrone*

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites  

Bratkartoffeln 

Tagliolini

Gemüsebouquet 

Grüner Salat 

## FLEISCH

«Boeuf Stroganoff» <i>Rinderfiletspitzen, Champignons, Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln, Tagliolini, Sauerrahm</i>	48.50
Geschnetzelte Kalbsleber  <i>Apfel, Speck, Kartoffelrösti, Willisauer Apfellok, Jus</i>	41.50
«Bündner Capuns» <i>Sbrinz, Rahm- Kräuterbouillon</i>	37.50

## WILD

Entrecote vom Hirsch <i>Spätzli, Rotkraut, Marroni, Wacholderbeerenjus</i>	43.50
Rehrücken <i>Pizokel, Rosenkohl, Rotweinbirne, Marroni, Barolojus</i>	48.50
Wildschwein Cappellaccio <i>Belperknolle, Trüffelsauce</i>	37.50

## FISCH

Alpen- Zanderfilet  42.50  
*Bratkartoffeln, Spinat, Zitrone*

## VEGETARISCH

Entrecôte vom Sellerie  30.50  
*Waldpilze, Kartoffelstock, Zwiebeljus*

«Teigtaschen» 31.50  
*Bergkäse, Trauben, Jeninser Rieslingschaum*

Quarkpizokel 28.50  
*Pilze, Blumenkohl, Bergkräutersauce*

Vegetarische Capuns 30.50  
*Sbrinz, Wurzelgemüse, Rahm- Bergkräuter- Bouillon*

## SONNTAGABEND-RACLETTE-SPECIAL

42.00

Jeden Sonntagabend laden wir euch ein, in eine Welt des geschmolzenen Käses, knackigen Beilagen und wohltuenden Aromas einzutauchen. Ja, Ihr habt richtig gelesen: Es ist **Raclette-Zeit in unserem Restaurant La Siala**.

Raclette à Discretion: So viel Sie möchten, bis Sie vollends zufrieden sind!

Regionaler alpiner Raclettekäse, Zwiebelsalat, Raclette- Kartoffeln, Cherrytomaten, Cornichons

**von 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr**

## DESSERT

Kaiserschmarrn <i>Zwetschgenröster</i>	16.50
Tobleronemousse <i>Bienenhonig, Erdbeeren, Meringue</i>	14.50
Holundersuppe <i>Hausgemachtes Sauerrahmglacé</i>	13.50
Hausgemachter Tageskuchen	7.00

## HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBET

«Sorbet Colonel»   <i>Zitronensorbet, Vodka</i>	9.90
Affogato al caffè  <i>Espresso, Vanilleglacé</i>	8.50
Eiscafé gerührt  <i>Vanilleglacé, Moccaglacé, Café, Kirschlikör, Rahm</i>	12.50
Frappé mit Glacé nach Wahl 	9.90
Hausgemachtes Glacé  <i>Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Himbeer-Joghurt, Sauerrahm</i>	pro Kugel 4.00
Hausgemachtes Sorbet   <i>Zitrone, Johannisbeere</i>	pro Kugel 4.00
Glacétoppings  <i>Marshmallows Smarties Gummibärli  Schokoladensauce Portion Rahm</i>	je 1.00

## UNSERE PARTNER

Unsere regionalen Partner sind das Herzstück unseres Unternehmens. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben können wir hochwertige, frische Produkte anbieten.

Diese Partnerschaften fördern die regionale Wirtschaft, stärken die Gemeinschaft und ermöglichen uns, nachhaltige Praktiken zu verfolgen.

Gemeinsam setzen wir auf kurze Transportwege und umweltfreundliche Lösungen, um unseren Kunden das Beste aus der Region zu bieten.



## DEKLARATION

### FLEISCH

Kalb	CH
Rind	CH, EU
Schweine	CH
Poulet	CH
Wild	CH, EU, NZ
Fisch	EU

### BACKWAREN

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

## KENNZEICHNUNG

Glutenfrei	
Laktosefrei	
Vegan	

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt.