



# WILLKOMMEN



**Stell dir vor, du stirbst...**

**...und hast dein Leben lang  
Diät gemacht und Geld gespart!**



## VORWEG

**Original St. Galler Riesen-Bratwurst** ca. 380 gr. 26.50

Hast du je eine Grössere gesehen? Schneide dieses Riesenteil selber auf und geniesse mit Freunden von Hand zum Apéro! Mit Brot und für Nicht-St. Galler auch mit Senf!

**Nüsslisalat** mit gebratenen Speckstreifen und Ei klein 15.50

**Caesar Iceberg-Salat** an Parmesan-Dressing klein 11.50

Geräucherter **Alaska-Wildlachs** von Heini Hemmi mit kleinem Salatbouquet, Toast & Butter 90 gr. 24.50  
160 gr. 36.50

Heini Hemmi, Olympia-Sieger 1976 in Innsbruck und wohnhaft in Valbella importiert den pazifischen Sockeye-Wildlachs direkt aus Alaska.

**Beefsteak Tatar** medium oder scharf 70 gr. 23.50  
mit Toast u. Butter 140 gr. 34.50

**Vorspeisen-Variation** mit Alaska-Wildlachs, Bündnerfleisch Rohschinken, Speck und 4 italienische Antipasti-Gemüse 23.50

## SUPPEN

Frische **Apfel-Kürbis-Suppe** klein 11.50  
mit Kürbiskernen & -Öl

Hausgemachte **Parmesansuppe** klein 11.50  
mit feinen Knoblauchcroûtons



# STEAKS VOM GRILL

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| <b>Rinds-Filet</b>   | ca. 150 gr. | 52.- |
| Swiss Gourmet Beef   | ca. 200 gr. | 59.- |
|  | ca. 250 gr. | 65.- |
| <b>Bison-Entrecôte *</b>   | ca. 150 gr. | 48.- |
| das amerikanische Bison-Rind ist besonders zart                            | ca. 200 gr. | 57.- |
|  | ca. 250 gr. | 66.- |
| <b>US Ribeye-Steak *</b>   | ca. 250 gr. | 54.- |
| du musst kein Cowboy sein, um das Rinds-Ribeye zu lieben                   | ca. 350 gr. | 71.- |
| <b>Kalbs-Kotelett</b>  | ca. 350 gr. | 61.- |
| Swiss Gourmet Veal   |             |      |
| <b>Dry Aged Schweins-Kotelett 'Grand Cru'</b>                              | ca. 250 gr. | 43.- |
| Swiss Gourmet Porc, am Knochen gereift<br>und mit der wunderbaren Schwarte |             |      |
| <b>Pouletbrust</b>   | ca. 150 gr. | 29.- |
| von glücklich-gackernden + freilaufenden Schweizer Hühnern                 |             |      |

Als Beilagen wähle bitte aus Polenta, Folienkartoffel mit Sauerrahm oder ein ½ Knoblibrot sowie Gemüse Mischung oder glasierte Karotten.

\* diese Fleisch-Rohprodukte aus Nordamerika können unter Umständen mit hormonellen Leistungsförderern oder mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie zB. Antibiotika erzeugt worden sein! Bitte lies nicht die Packungsbeilage, sondern frag unseren Küchenchef.



## das ist W U R S C H T

Wir sind so frei und bilden uns auf unser Bratwurst-Angebot mittlerweile etwas ein. Normale Bratwürste bekommst du überall, diese hier nicht! Wir haben viel Zeit und Mühe investiert und präsentieren euch stolz **die besten Bratwürste der Schweiz** welche teilweise exklusiv für uns hergestellt werden! Diese Würste sind soo gut, die brauchen keinen Senf 😊 Aber natürlich kannst du auch Senf dazu haben:

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| <b>Scharmoin-Bratwürste</b><br>Unsere bewährten Klassiker!   | 2 x 80 gr.  | 28.50 |
| <b>Rotwein-Bratwurst</b><br>Die „Königin“ unter den Bratwürsten gibt’s nur bei uns!  | ca. 160 gr. | 29.50 |
| <b>Einheimische Gams-Bratwurst</b><br>Im September von Martin Cola aus Lenzerheide mit einem sauberen Blattschuss am Piz Scalottas erlegt! | ca. 140 gr. | 29.50 |
| <b>Appenzeller Whisky-Bratwurst</b><br>von der Metzgerei Fässler, Appenzell  | ca. 125 gr. | 29.50 |
| <b>Fässler’s Bier-Bratwurst</b><br>mit Appenzeller Bier hergestellt  | ca. 150 gr. | 28.50 |
| <b>Parpaner Alpkäse-Bratwurst</b><br>von Meisterlandwirt Simon Wisler, Parpan  | ca. 160 gr. | 28.50 |
| <b>Original OLMA-Bratwurst</b><br>Mit oder ohne Senf ist keine Religions-, aber eine Glaubensfrage!  | ca. 160 gr. | 27.50 |
| <b>Chili-Grillschnecke</b><br>Die schärfste Wurst am Berg!   | ca. 150 gr. | 25.50 |
| <b>Grill-Schüblig XXL</b><br>War er zu gross, bist du zu schwach!  | ca. 300 gr. | 34.50 |

Als Beilagen wähle bitte aus Polenta, Folienkartoffel mit Sauerrahm oder ein ½ Knoblibrot sowie Gemüsemischung oder glasierte Karotten.



## SPECIALS

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| <b>Gluschtige Spare-Ribs</b><br>Täglich frisch aus dem Ofen!  |                | 37.-          |
| <b>Butterzart-geschmorte Kalbsbacke</b><br>mit Polenta oder Tagliatelle   |                | 42.50         |
| <b>Raclette „Scharmoin“</b> geschnittene Gschwellti,<br>Zwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen & Speck  | klein<br>gross | 21.-<br>29.50 |
| <i>Raclette-Gerichte sind für grössere Gruppen leider nicht möglich!</i>  |                |               |
| <b>Raclette „Hemmi“</b> geschnittene Gschwellti,<br>Zwiebeln, Kapern & ger. Alaska-Wildlachs  | klein<br>gross | 23.-<br>34.50 |
| <b>Tagliatelle „Daniele“</b> an einer leichten Rahmsauce<br>mit geräuchertem Alaska-Wildlachs   |                | 32.50         |
| <b>Puschlaver Pizzoccheri</b> mit Wirsing, Rüepli, Kartoffeln,<br>geräuchertem Speck & Bündner Bergkäse                                     |                | 27.50         |
| <b>Portion Polenta (Bramata)</b> mit gehobeltem <b>Bergkäse</b> ,<br><b>Gorgonzola</b> , gebratenen <b>Speckstreifen</b> oder <b>Gemüse</b> |                | 26.-          |
| <b>Mungga-Teller</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken,<br>Salsiz, Coppa, Bergkäse, Brot und Butter   | ca. 160 gr.    | 29.50         |
| <b>Caesar-Salat</b> mit Tranchen von grillierter Pouletbrust  |                | 29.50         |

*Frag einfach bei unseren Service-Mitarbeitenden nach dem «Kids-Menu»*



## SWEET & PSYCHO

|   |       |
|---|-------|
| Feines <b>Birnen-Sorbet</b> mit Appenzeller Honig-Williams  | 14.50 |
| Fruchtiges <b>Blutorangen-Sorbet</b> mit Prosecco   | 14.50 |
| <b>Vanilleglacé</b> mit Bündner Röteli  | 13.50 |
| div. Glacé-/Sorbet-Sorten, pro Kugel<br>Vanille, Joghurt, Erdbeer, Schokolade,<br>Mokka, Zitrone, Birne, Blutorange | 4.-   |
| mit Rahm  | 2.50  |
| <b>Blueberry Cheesecake</b>   | 8.-   |
| <b>Fruchtkuchen</b> nach Angebot<br>unser Kuchen hat nur wenig Vitamine, deshalb musst du viel davon essen!         | 8.-   |
| <b>Bündner Nusstorte</b> von Doris Stricker Churwalden  | 9.50  |
| grillierte <b>Ananas</b> mit Joghurt-Glacé  | 16.50 |



# WAS NOCH

**Tischreservierungen:** sind v.a. zu Stosszeiten empfehlenswert. Wir behandeln alle gleich. Wer den Chef persönlich kennt, hat keine Vorteile ☺

**Herkunftsdeklaration:** Bison: USA / Rind: Schweiz/USA / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Alaska-Wildlachs: natürlich aus Alaska (Logo! Woher denn sonst?) und das Holz für unseren Grill liefert Marco Parpan aus Valbella. Übrigens servieren wir nur glückliche Kartoffeln von freilaufenden Bauern.

**Allergien/Allergene:** falls du allergisch bist, erkundige dich doch direkt beim Küchenchef am offenen Grill. Wir haben aber auch eine spezielle Speisekarte, in welcher wir alle deklarationspflichtigen Allergene gekennzeichnet haben.

**Leitungswasser/Hahnenburger:** kommt aus der Quelle Scharmoin und berechnen wir in der stylischen WE LOVE AROSA LENZERHEIDE - Flasche mit Fr. 4.50/7 dl

**Kleingedrucktes:** Bergrestaurant Scharmoin, zBar & Goldgräber-Bar are operated by Lenzmeier AG, HR-Nr CH-350.3.011.749-8 und MwSt-Nr. CHE-372.674.400, eingetragen im Handelsregister des Kt. Graubünden. Diese Firma ist zu 100% in Besitz von Chefin+Chef, welche beide auch mitbügeln. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Fränkli und selbstverständlich überweisen wir auch die gesetzliche Mehrwertsteuer (in obigen Preisen inbegriffen) an den Staat. Ob unsere Gerichte deswegen „mehr Wert“ haben, sei dahingestellt. Diesbezügliche Fragen sind an die Eidg. Steuerverwaltung, Schwarztorstrasse 50 in 3003 Bern zu richten. Übrigens: Du darfst uns alle duzen. Und wer das nicht will, darf uns auch siezen – dann siezen wir zurück!

**Diverses:** auf unserer Homepage [www.scharmoin.ch](http://www.scharmoin.ch) erfährst du noch mehr. ‚Moinz us Khur‘ hat das Mungga-Logo entworfen, ansonsten beschäftigen wir aber keine PR-Berater und haben das auch nicht vor. Der ganze Rest ist auf unserem Mist gewachsen und stell dir vor: wir sind sogar noch stolz darauf! Auf Instagram & Facebook informieren wir tagesaktuell.

**Rating:** wenn DU zufrieden bist, dann ist unser Tag perfekt und wir freuen uns sehr über deinen Eintrag bei Google, Tripadvisor und wie sie alle heissen. Wenn du nicht zufrieden warst, was wir nicht hoffen, dann sag uns das doch bitte persönlich.

**Restauranttester** (auch selbsternannte): wir haben weder Sterne, noch Hauben und auch die Punkte von Heller's Gnaden sind gar nicht unser Ding! Wir wollen keine „Mini-Beiz-Dini-Beiz“ sein und auch «Bumann» war nie bei uns. Alles was wir wollen ist, unsere Gäste mit solidem Handwerk glücklich & zufrieden zu machen - trotzdem allerbesten Dank!

**Natürlich retten unsere Sprüche nicht die Welt! ...den Tag aber manchmal schon. Und zum Schluss noch dies: „jeder Mensch ist ein Clown... aber nur wenige haben den Mut, es zu zeigen“ (Rivel)**



# IN EIGENER SACHE

**Ja, es stimmt!** Dies ist unsere letzte Saison hier in Scharmoin, an der zBar und an der Goldgräber-Bar, denn es gibt ja schliesslich noch ein Leben vor dem Tod und das möchten wir wenn immer möglich auch geniessen. Am 16. April 2023 ist 'Schluss, Aus & Vorbei' und wir verlassen diesen Berg mit dem berühmten 'lachenden', aber ganz sicher auch mit einem riesengrossen und blutunterlaufenen 'weinenden' Auge. Wir alle (sowie die Steuerverwaltungen vom Bund, vom Kanton Graubünden und von der Gemeinde Vaz/Oberbaz) danken euch allen ganz herzlich für eure Treue in den letzten 10 Jahren. **#weloveyouall** 'DANKE' und 'TSCHÜSS' sagen Ende dieser Wintersaison:

*Christel u. Dani Meier mit Haus-, Hütten- & Hof-Hund 'Champ'*  
Scharmoin-Spuntiers 2013 – 2023

Unsere treuen Jahresangestellten, teilweise schon seit 2013 (und noch länger):

*Heidi & Sascha Schulz, Jagdeep Singh, Melanie Gross, Corina Ruinelli u. Alina Moise*

Unsere treuen Saison-Angestellten, teilweise seit Beginn, teilweise jahrelang Sommer & Winter und teilweise seit 2013 immer im Winter:

*Uwe Stolze, Vitorino des Santos, Marc Moesch, Paulo Pinto Sa, Elke Hugo, Nuno Guedes, Arturas Gradickas, Daiva Gradickiene, Paul Bossi, Isabel Canisius, Titica Moise, Daniel Parker, Jenny Humbel, Eli Schwehr, Uwe Landgraf, Lea Trottmann, Fabian Zimmermann & Anna Meyer*

Unser tollen neuen Mitarbeiter/innen seit dieser Wintersaison:

*Andri Birrer, Julia Hunziker, Corina Unger, Silvia Landgraf, Nadine Reifler, Nicole Kappeler, Gabi Kühne, Nicoletta Moise, Anicuta & George Timpeanu, Thomas Eisner, Danstan Steephan und Nicola Russo.*

Wir wünschen unseren Nachfolgern und neuen Scharmoin-Pächtern **Dario Pancaldi & Fabrizio Franscioni** (VISTA GROUP, u.a. Mottahütte Lenzerheide, Al Pontile Ascona, Mira Golf Losone) mit Beginn der Sommersaison 2023 von Herzen einen guten Start, viel Glück, Erfolg und Befriedigung bei ihrer neuen Aufgabe hier oben in **SCHARMOIN** – *dem unserer Ansicht nach schönsten Arbeitsplatz der Welt!*