



SPEISEKARTE



**Herzlich Willkommen im Hotel Seraina.
Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen.**

Unsere Küche ist in der Zwischensaison von Montag bis Freitag
Mittags von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und Abends von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr
sowie am Samstag und Sonntag
durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr geöffnet!

**Sind Sie mit unseren Leistungen zufrieden, so erzählen Sie es weiter.
Wenn nicht, so melden Sie es uns, damit wir reagieren können.
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen gesunden Appetit
und einen angenehmen Durst.**




Sabine und Markus Kobler sowie
Ladina Kobler-Giovanoli

<i>Herkunft:</i>	<i>Rind</i>	<i>- Schweiz und Paraguay</i>
	<i>Kalb</i>	<i>- Schweiz</i>
	<i>Schwein</i>	<i>- Schweiz (Engadin)</i>
	<i>Poulet</i>	<i>- Schweiz oder Ungarn</i>
	<i>Lamm</i>	<i>- Irland oder Neuseeland</i>


Kalte Speisen

Salsiz mit Brot	CHF	12.00	a
Bündnerplatte (Salami, Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Salsiz, Käse)	CHF	32.00	
Engadiner Carpaccio mit Bresaola (Bresaola, Rucola, Baumnüsse, Parmesan, Olivenöl)	CHF	18.00	h
Sandwich mit Schinken oder Salami oder Käse	CHF	7.50	a, g
Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	CHF	9.00	a



Salate

Wurstsalat garniert	CHF	19.00	c, f, g, l, m
Wurst - Käsesalat garniert	CHF	21.50	c, f, g, l, m
Gemischter Salat	CHF	11.00	 l
Grüner Salat	CHF	8.50	
Menusalat klein (gemischt/grün)	CHF	8.00	
Hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing			f, g, l, m
Olivenöl und Essig			f, g, m

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF	8.50	a, g, l
Große Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF	12.50	a, g, l
Kürbiscrèmesuppe	CHF	9.00	 a, f, g, l
Bouillon nature	CHF	6.00	a, f, g, l
Bouillon mit Ei	CHF	7.00	a, f, g, l, c
Tagessuppe gemäss Menu	CHF	8.00	

Eierspeisen

Omelette nature	CHF	12.00	 c
Omelette mit Käse oder Schinken	CHF	14.50	c
Omelette mit Gemüse	CHF	16.50	 c, l
Omelette mit Steinpilzen	CHF	16.50	c

Hausgemachte Rösti



Butter Rösti	nature	CHF 15.00	✓	
Bauern Rösti	mit 2 Spiegeleier	CHF 17.00	✓	c
Älpler Rösti	überbacken mit Käse	CHF 18.00	✓	g
Berner Rösti	klassisch mit Speck	CHF 18.00		
Wald Rösti	mit Pilzragout	CHF 23.00	✓	a, g
Förster Rösti	Steinpilze, Schinkenstreifen, Majoran, Thymian	CHF 23.00		
Muot Ota Rösti	Käse, Speck und Zwiebeln	CHF 19.00		g
Sennen Rösti	mit Bauernschinken, Appenzeller Käse, 1 Spiegelei	CHF 20.00		c, g
Seraina Rösti	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	CHF 23.00	✓	g

Möchten Sie bei diesen Gerichten gerne etwas ändern, haben Sie bitte Verständnis, wenn wir dies je nach Wunsch mit CHF 2.- berechnen.

Tagesteller

Lammnierstück geschnitten, vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse	😊	CHF	39.00	a, g, l
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit feiner Butter-Rösti		CHF	28.50	a, g
Olma-Bratwurst vom Grill an Zwiebelsauce mit feiner Butter-Rösti		CHF	23.50	a, l
Panierte Schweinsschnitzel Gemüse garnitur und Pommes frites		CHF	29.50	a, c, g, l
Cordon bleu vom Schwein Gemüse garnitur und Pommes frites		CHF	32.00	a, g
Riesen-Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	500g	CHF	42.00	a, g
Gemüseteller schön garniert		CHF	25.00	✓ l
Risotto mit Kürbis	😊	CHF	18.50	✓ g
Risotto mit Steinpilzen	😊	CHF	23.00	✓ g
Risotto mit Gemüse	😊	CHF	19.50	✓ g, l
Spaghetti Bolognese		CHF	19.50	a, l
Spaghetti Napoli		CHF	18.50	✓ a
Spaghetti aglio, olio e peperoncino		CHF	18.00	✓ a
<i>Reduktion für eine kleine Portion Spaghetti CHF 3.00</i>				
Capuns	Vorspeise	CHF	17.00	a, g
an feiner Rahmsauce mit Bündnerfleisch-Würfeli		CHF	24.00	
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo		CHF	12.00	✓
Portion Pommes frites mit Chicken Nuggets		CHF	18.00	a, c, g

Möchten Sie bei diesen Gerichten gerne etwas ändern, haben Sie bitte Verständnis, wenn wir dies je nach Wunsch mit CHF 2.- berechnen.

😊 **Diese Gerichte werden ausschliesslich mittags und abends serviert.**

vom Rind

Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Pommes frites CHF 49.50 g, l

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Pommes frites CHF 42.00 g, l

vom Kalb

Kalbs - Paillard vom Grill
Gemüse garnitur und Reis in Butter CHF 42.00 l

Wienerschnitzel mit Pommes frites CHF 44.00 a, c, l

Vulcano Tisch-Grill

Sie erhalten 2 Spiesse nach Ihrem Gusto
(Rindfleisch und/oder Lammfleisch) CHF 48.00 a, g, l, m
und garen diese selbst auf dem Feuer vor Ihnen.
Als Beilage servieren wir Gemüse mit Pommes frites
oder Reis sowie eine rassige Sauce.

Käsefondue

(Hausmischung - pro Person 180g Käse)

Käsefondue klassisch pro Person CHF 26.00 ✓ a, g

Kräuter - Käsefondue pro Person CHF 27.00 ✓ a, g

Wenn Sie allein ein Fondue essen Zuschlag CHF 8.00

Zum Käsefondue servieren wir Weissbrot

Möchten Sie lieber Kartoffeln (Wartezeit) pro Person CHF 4.00

Birnen-Hälften zusätzlich pro Person CHF 3.00

*Möchten Sie bei diesen Gerichten gerne etwas ändern, haben Sie bitte
Verständnis, wenn wir dies je nach Wunsch mit CHF 2.- berechnen.*

Dieses Gericht wird ausschliesslich mittags und abends serviert.

Raclette

Überlieferungen dürfen wir annehmen, dass schon Wilhelm Tell zur Stärkung vor dem Apfelschuss den gebratenen Käse als Wegzehrung genossen hat. Im Wallis taucht die erste schriftliche Erwähnung dieser Art der Käsezubereitung im Jahre 1574 auf. Der Käse galt in den Berggebieten lange als wichtigstes Grundnahrungsmittel der Sennen und Hirten. Erst im 20. Jahrhundert ist die Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler und Städte gelangt und wurde rasch zu einem der beliebtesten Schweizer Nationalgerichte. Der Name stammt vom Begriff «abschaben/abkratzen» des geschmolzenen Käses vom Laib ab. Analog dazu lässt sich der französische Begriff von «racler» ableiten.

Wir servieren wir Ihnen echten Schweizer Raclette Käse mit Rinde

Dazu gibt es Gschwelkti (Pellkartoffeln),
Silberzwiebeli und Gewürzgurken

Für Hungrige - 6 Scheiben Käse	250g pro Person	CHF 24.00	a, g
Für Geniesser - 4 Scheiben Käse	200g pro Person	CHF 21.00	a, g



Dessert Karte

Süsses hausgemacht

<i>Apfelstrudel</i>	warm oder kalt	CHF 6.50	a, g, c, e
	mit Vanillesauce oder Rahm	CHF 8.00	g
	mit 1 Kugel Vanilleglace	CHF 8.50	g, f, l, m, p
<i>Kuchen-Auswahl</i>	fragen Sie unsere Kellner	CHF 5.50	g, c, a
	mit Rahm	CHF+ 1.20	g
<i>Engadiner Nusstorte</i>		CHF 7.00	a, g, c, e
	mit Rahm	CHF+ 1.20	g
<i>Zwetschge Lisi</i>	1 Kugel Zimtglace auf Zwetschgenkompott mit Rahm	CHF 8.00	g, f, l, m, p
<i>Öpfelchüechli</i>	2 Apfelringe frittiert	CHF 7.50	a, g
	1 Kugel Vanilleglace mit Rahm		g, f, l, m, p



Sonstige Leckereien

<i>Fruchtsalat</i>	nature	CHF 6.50	
	mit Rahm	CHF 7.20	g
	mit einem Schuss Kirsch	CHF 9.00	
	1 Kugel Vanilleglace + Rahm	CHF 9.50	g, f, l, m, p
<i>Karamelköpflü</i>	mit Rahm	CHF 7.00	g

Eisorten hausgemacht

<i>1 Kugel Eis</i>	Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt Zitrone, Erdbeeren, Himbeeren	CHF 3.00 pro Kugel	g, c, a, e, f, l, p, m
	mit Rahm mit Schokoladensauce	CHF+ 1.20 CHF+ 1.20	g
<i>Eiskaffee</i>	Mokkaglace, etwas Milch mit Kaffeepulver und Rahm	CHF 8.00	g, c, e, f, a, l, m, p
<i>Affogato al Café</i>	2 Kugeln Vanilleglace mit Rahm und ein heisser Espresso	CHF 10.00	a, g, f, l, m, p

Coupes

<i>Danemark</i>	3 Kugeln Vanilleglace mit Rahm und warmer Schokoladensauce	CHF 10.50	a, g, f, l, m, p
<i>Meringue Glace</i>	1 Kugel Vanille und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm	CHF 10.00	a, g, f, l, n, p, m, e
<i>Bananen Split</i>	2 Kugeln Vanilleglace mit Rahm Banane und Schokoladensauce	CHF 12.50	a, g, f, l, m, p
<i>Coupe Seraina</i>	1 Kugel Zimt- und Vanilleglace Apfelschnitz, Rahm, Carameltopping	CHF 9.50	a, g, f, l, m, p

Coupes mit Hochprozentigem

<i>Sorbet Wodka</i>	2 Kugeln Zitronenglace mit einem Schuss Wodka	CHF 8.00	a, g, c, e, f, n, l, m, p
<i>Coupe Baileys</i>	2 Kugeln Vanilleglace mit Baileys	CHF 7.50	g, f, l, m, p
<i>Coupe Sís</i>	1 Kugel Vanilleglace mit Apfelmus Eierlikör und Rahm	CHF 10.50	a, g, f, l, m, p

Sonstiges

<i>Frappé</i>	Vanille, Schokolade, Banane Himbeeren, Erdbeeren	CHF 6.00	a, g, c, e, f, n, l, m, p
---------------	---	----------	------------------------------