



SPEISEKARTE

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

Sind Sie mit unserer Leistung zufrieden, so erzählen Sie es weiter. Wenn nicht, 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

Herkunft:	Rind	- Schweiz und Paraguay
	Kalb / Schwein	- Schweiz
	Lamm	- Irland oder Australien
	Poulet	- Schweiz oder Ungarn
	Mehl	- Schweiz
	Backwaren	- Romer's Hausbäckerei

Winterhit

Nüsslisalat "Val Fex"	<i>Vorspeise</i>	CHF	15.00	f, g, l, m
lauwarme Steinpilze und Speck	<i>Hauptgang</i>	CHF	21.00	
Seraina Fitnesssteller		CHF	23.00	f, g, l, m
mit kaltem geräuchertem Pouletbrüstli				
Currysuppe		CHF	9.00	a, l
Tortellini mit Ricotta und Spinat		CHF	23.00	a, c, g
Rahm, Parmesan				
Currygeschnetzeltes «Seraina» vom Kalb		CHF	38.00	a, f, g, h, l
im Reisring				
Kutteln an Tomatensauce		CHF	29.00	l
Salzkartoffeln				
Käseschnitte		CHF	23.00	a, g

*Schweizer Küche
ohne Schnick-Schnack*

Kalte Speisen

Portion Bündnerfleisch	klein	CHF	20.00	a
	für 2 Personen	gross	CHF 33.00	a
Salsiz mit Brot		CHF	13.00	a
Bündnerplatte	empfohlen für 2 Personen	CHF	36.00	
<i>(Salami, Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Salsiz, Käse)</i>				
Engadiner Carpaccio mit Bresaola		CHF	23.00	h
<i>(Bresaola, eingelegte Steinpilze, Haselnüsse, Parmesan, Olivenöl)</i>				
Sandwich				
mit Schinken <i>oder</i> Salami <i>oder</i> Käse		CHF	7.50	a, g
mit Bündnerfleisch <i>oder</i> Rohschinken		CHF	9.00	a

Salate

Wurstsalat garniert	CHF	22.00	c, f, g, l, m
Wurst - Käsesalat garniert	CHF	25.50	c, f, g, l, m
Gemischter Salat	CHF	10.50	l
Grüner Salat	CHF	8.00	
<i>Hausgemachtes Salat-Dressing</i>			f, g, l, m
<i>Olivenöl und Essig</i>			f, g, m

Suppen

Bündner Gerstensuppe aus Silser Gerste	CHF	9.00	a, g, l
Große Bündner Gerstensuppe aus Silser Gerste	CHF	12.50	a, g, l
Große Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF	15.00	a, g, l
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	9.00	a, g, l, m
Tomatencrèmesuppe	CHF	8.00	a, g, l, m
Bouillon nature	CHF	7.00	a, f, g, l
Bouillon mit Ei	CHF	8.00	a, f, g, l, c
Tagessuppe gemäß Menu	CHF	9.00	

Eierspeisen

Omelette nature	CHF	13.00	c
Omelette mit Käse <i>oder</i> Schinken	CHF	16.00	c, g
Omelette mit Gemüse	CHF	18.50	c, l
Omelette mit Steinpilzen	CHF	18.50	c

Hausgemachte Rösti



Butter Rösti	nature	CHF 17.00	✓
Bauern Rösti	mit 2 Spiegeleier	CHF 21.00	✓ c
Äpler Rösti	überbacken mit Käse	CHF 22.00	✓ g
Berner Rösti	klassisch mit Speck	CHF 20.00	
Wald Rösti	mit Pilzragout	CHF 25.00	a, g
Förster Rösti	Steinpilze, Schinkenstreifen, Majoran, Thymian	CHF 27.00	
Muot Ota Rösti	Käse, Speck und Zwiebeln	CHF 28.00	g
Sennen Rösti	mit Bauernschinken, Appenzeller Käse, 1 Spiegelei	CHF 26.00	c, g
Seraina Rösti	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	CHF 28.00	✓ 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 42.00	a, l, g
Schweinsgeschnetzelttes an Pilz-Rahmsauce mit feiner Butter-Rösti		CHF 33.00	a, g
Olma-Bratwurst vom Grill an Zwiebelsauce mit feiner Butter-Rösti		CHF 28.00	a, g, l
Panierte Schweinsschnitzel Gemüse garnitur und Pommes frites		CHF 36.00	a, c, g, l
Cordon bleu vom Schwein Gemüse garnitur und Pommes frites		CHF 40.00	a, g
Riesen-Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites für 1 Person	500g	CHF 48.00	a, g
<i>Zuschlag für zusätzliches Gedeck</i>		CHF 5.00	
Gemüseteller schön garniert		CHF 28.00	 l
Spaghetti Bolognese		CHF 19.50	a, l
Spaghetti Napoli		CHF 18.50	 a
Spaghetti aglio, olio e peperoncino		CHF 19.50	 a
<i>Reduktion für eine kleine Portion Spaghetti CHF 3.00</i>			
Capuns an feiner Rahmsauce mit Bündnerfleisch-Würfeli	Vorspeise	CHF 19.00 CHF 25.00	a, g
Kastanien Gnocchi mit Taleggio-Rahm-Sauce	Vorspeise	CHF 19.00 CHF 25.00	 a, c, g, h, l
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo		CHF 12.00	
Portion Pommes frites mit Chicken Nuggets		CHF 19.00	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.*

vom Rind

Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF 52.00	g, l
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF 46.00	g, l

Vulcano Tisch-Grill

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

vom Kalb

Kalbs - Paillard vom Grill Gemüse garnitur und Reis in Butter	CHF 44.00	l
Wienerschnitzel mit Pommes frites Gemüse garnitur	CHF 48.00	a, c, l
Zürichgeschnetztes an einer Pilz-Rahmsauce mit Rösti oder Nudeln	CHF 45.00	a, g

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

Käsefondue

(Hausmischung - pro Person 180g Käse)

Käsefondue klassisch	pro Person	CHF	28.00	✓ a, g
Kräuter - Käsefondue	pro Person	CHF	29.00	✓ a, g
Wenn Sie allein ein Fondue essen	Zuschlag	CHF	8.00	
<i>Zum Käsefondue servieren wir Weissbrot</i>				
Möchten Sie lieber Kartoffeln (Wartezeit)	pro Person	CHF	4.00	
Birnen-Hälften zusätzlich	pro Person	CHF	3.00	

Fleischfondue

Nur ab 2 Personen mit Vorbestellung

Reichhaltiges Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, diverse hausgemachte Saucen Pommes frites oder Reis und viele Beilagen	200g pro Person	CHF	55.00	a, c, d, f, g, m
Möchten Sie noch etwas mehr Fleisch	80g pro Person	CHF	8.00	

Châteaubriand

Châteaubriand (<i>doppeltes Rindsfilet</i>) Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Pommes frites oder Reis	pro Person	CHF	56.00	a, c, g, l
--	------------	-----	-------	------------

Dessert Karte

Süsses hausgemacht

<i>Apfelstrudel</i>	warm oder kalt	CHF 6.50	a, c, e, g
	mit Vanillesauce	CHF 10.50	g
	mit 1 Kugel Vanilleglace	CHF 9.50	f, g, l, m, p
<i>Kuchen-Auswahl</i>	schauen Sie in der Vitrine	CHF 5.50	a, c, g
	mit Rahm	CHF+ 1.50	g
<i>Engadiner Nusstorte</i>		CHF 7.00	a, c, e, g
	mit Rahm	CHF+ 1.50	g
<i>Zwetschge Lisi</i>	1 Kugel Zimtglace auf Zwetschgenkompott mit Rahm	CHF 11.00	f, g, l, m, p
<i>Öpfelchüechli</i>	2 Apfelringe frittiert	CHF 11.50	a, g
	1 Kugel Vanilleglace mit Rahm		f, g, l, m, p
<i>Karamelköpflli</i>	mit Rahm	CHF 8.00	g
<i>Schoggitraum</i>	lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Rahm	CHF 13.00	a, c, e, g



Für nachhaltiges und klimaneutrales Glace-Schlecken werden vor allem regionale Rohstoffe verarbeitet. Die Früchte stammen wann immer möglich von Bauernhöfen aus der Region (Olten) und Zutaten wie Vanille und Bio-Schokolade werden aus umweltschonenden Quellen bezogen. Auch der Zucker findet seinen Ursprung in der Schweiz. Dieses Glace ist persönlich, fair, regional und sortenreich. Im Seraina bieten wir Ihnen eine kleine Auswahl an 120ml Bechern an!

Preis pro Becher CHF 4.90 a, c, e, f, g
l, m, p

*Stracciatella oder Fior di Latte oder Pistazien
Bananensplit Glace oder Kaffeeglace
Himbeer-Sorbet oder Mango-Sorbet
«Doppelrahm - Cookies - Karamell»*



inkl. 8.1 % Mwst.

Eisarten hausgemacht

<i>1 Kugel Eis</i>	Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt Erdbeere, Zitrone, Apfelsorbet	CHF 3.00 pro Kugel	a, c, e, f, g l, m, p
	mit Rahm	CHF+ 1.50	g
	mit Schokoladensauce	CHF+ 1.50	
<i>Eiskaffee</i>	Mokkaglace, etwas Milch mit Kaffeepulver und Rahm	CHF 10.50	a, c, e, f, g, l, m, p
<i>Affogato al Café</i>	2 Kugeln Vanilleglace mit Rahm und ein heisser Espresso	CHF 10.00	a, f, g, l, m, p

Coupes

<i>Danemark</i>	3 Kugeln Vanilleglace mit Rahm und warmer Schokoladensauce	CHF 10.50	a, f, g, l, m, p
<i>Meringue Glace</i>	1 Kugel Vanille und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm	CHF 11.50	a, e, f, g, l, m, n, p
<i>Coupe Seraina</i>	1 Kugel Zimt- und Vanilleglace Apfelschnitz, Rahm, Carameltopping	CHF 9.50	a, f, g, l, m, p

Coupes mit Hochprozentigem

<i>Sorbet Wodka</i>	2 Kugeln Zitronenglace mit Wodka oder Limoncello	CHF 11.00	a, g, c, e, f, n, l, m, p
<i>Sorbet Calvados</i>	2 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados	CHF 12.00	f, g, l, m, p




Kinder – Karte



Heisst du **Seraina** oder **Florian** ?

JA; dann darfst du **GRATIS** bei uns essen!

Für alle Kinder gibt es kostenlos Himbeersirup.

Mogli		Pommes frites und Ketchup/Mayo	CHF	7.00
Kermit		Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF	10.00
Pumuckl		2 Wienerli mit Gemüse und 1 Beilage nach Wahl	CHF	9.50
Spongebob		3 Fischstäbli mit Gemüse und 1 Beilage nach Wahl	CHF	10.50
Winnie Puuh		Geschnetzeltes mit Rahmsauce und 1 Beilage nach Wahl	CHF	15.00
Globi		Paniertes Schnitzel mit Pommes	CHF	15.50
Räuber Hotzenplotz		Rösti mit 1 Spiegelei	CHF	10.50
Pinocchio		Rösti mit Bratwurst	CHF	14.50
Kim Possible		Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	9.00
Bob der Baumann		Spaghetti mit Fleischsauce	CHF	9.50
Schlumpfine		Spaghetti nature / mit Butter	CHF	8.00

Beilagen

Nüdeli, Reis oder Pommes frites

Bitte haben Sie Verständnis, wenn Sie 1 Gericht für 2 Kinder bestellen, werden wir uns erlauben, Ihnen zwischen CHF 3.00 bis CHF 5.00 zusätzlich zu berechnen.

inkl. 8.1 % Mwst.

noch was Süßes...



Coupe Serainina 1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeerglace mit Smarties und Rahm CHF 7.00

**Heidi's
Karamelköpfl**

leckerer Karamell-Flan mit Rahm



CHF 6.50

Maxibon Pops

Vanille Pralinée
mit Schokoüberzug



CHF 3.20



Für nachhaltiges und klimaneutrales Glace-Schlecke werden vor allem regionale Rohstoffe verarbeitet. Die Früchte stammen wann immer möglich von Bauernhöfen aus der Region (Olten) und Zutaten wie Vanille und Bio-Schokolade werden aus umweltschonenden Quellen bezogen. Auch der Zucker findet seinen Ursprung in der Schweiz. Dieses Glace ist persönlich, fair, regional und sortenreich. Im Seraina bieten wir Ihnen eine kleine Auswahl an 120ml Bechern an!

Bananenslit *oder* Pistazien

CHF 4.90

Globine und die Regenbogenperlen

CHF 4.90



Stracciatella *oder* Fior di Latte

CHF 4.90

Himbeer-Sorbet *oder* Mango-Sorbet

CHF 4.90



“Doppelrahm – Cookies – Karamell”

CHF 4.90