

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Speisekarte



SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Vorspeisen

Knusprige Bruschetta 12.50
belegt mit Knoblauch, Tomaten, Rohschinken und Tartufata (Trüffelcreme)

Italienischer Vorspeiseteller 23.50
Parma Schinken, Scharfe Salami, Bresaola, Gegrillte Gemüse,
Büffel Mozzarella, Cherry Tomaten, Olive, Artischocken in Olivenöl

Suppen

Tagessuppe 7.50

Bündner Gerstensuppe 8.50

Minestrone ✓ 8.50

Salate

Gemischter Salat ✓ 9.50

Grüner Blattsalat ✓ 7.50

Caprese Salat 15.50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

Rucolasalat ✓ 12.50
mit getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten, Parmesan Splitter
an Balsamicodressing

Insalata Mediterranea ✓ 17.50
Blattsalat mit Sardona -Dressing, Antipasti Gemüse,
Cherry Tomaten, Büffel Mozzarella, Olive, Basilikum

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Pasta

Pappardelle Sardona	25.50
Hausgemachte Breitnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Tomatensauce, Rahm und Knoblauch	
Panzerotti ai Funghi Porcini ✓	24.50
Hausgemachte, mit Steinpilzen und Ricotta gefüllte Halbmond-Ravioli an Salbeibutter	
Lasagne all' Emiliana	24.50
Hausgemachte, im Ofen gebackene Lasagne nach Original-Rezept	
Pizzoccheri alla Valtellinese ✓	22.50
Buchweizen-Nudeln mit Wirz und Kartoffeln an Salbeibutter, Knoblauch, Parmesan und Alpkäse	
Penne Arrabbiata ✓	17.50
Penne an scharfer Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
Spaghetti Carbonara	22.50
Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer	
Risotto al Limone	24.50
mit Zitronen, Räucherlachs, Mascarpone und Rucola	

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzelt „Zürcher Art“ Kartoffel Rösti	36.50
Tagliata di Manzo con rucola Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte in feine Scheiben geschnitten auf einem Rucolasalat Rosmarinkartoffel	38.50
Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites	29.50

Fischgerichte

Goldbrasse Filet Mediterraner Art (Knoblauch , Oliven Öl, Cherry Tomaten, Basilikum, Schwarze Olive Rosmarin Kartoffeln	32.50
--	-------

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln,
Parmesan Risotto , Kartoffelrösti oder Butternudeln

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Traditionelles aus dem Glarnerland

Elmer Käserösti 21.50
Goldbraune Rösti mit Zwiebeln und Speck,
überbacken mit Glarner Alpkäse

Glarner Netzbraten 25.50
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Für den kleinen Hunger

„Eingeklemmte“,
frisch angerichtet mit:
Salami, Schinken oder Fleischkäse 7.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken 8.50
Käse ✓ 7.50

Sardona Plättli 22.50
(für eine oder mehrere Personen)
mit Speck, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse

Fitnesssteller

Schweinsschnitzel nature oder paniert 24.50
mit Salat- oder Gemüse garnitur

Pouletbrust nature oder paniert 24.50
mit Salat- oder Gemüse garnitur

Goldbrasse Filet mit Salat oder Gemüse garnitur 29.50

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Käse Fondue

(unser Fondue servieren wir ab 2 Personen)

Elmer Fondue ✓

unsere Haus-Käsemischung mit Elmer Alpkäse

pro Person: 22.50

Fondue Chinoise

(ab 2 Personen, nur auf Voranmeldung 24 Std. vorher)

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Poulet

à discrétion, serviert mit hausgemachten Garnituren
und Pommes Frites oder Reis

pro Person: 43.00

Fleischdeklaration

Poulet: Schweiz/Ungarn

Lamm: Neuseeland/Schweiz

Rindfleisch: Schweiz/Südamerika

Ente: Frankreich

Ratsherrenwurst: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Glarner Spezialitäten: Metzgerei Menzi, Mitlödi (GL), Schweiz

Vegetarische Speisen: ✓

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT



Pizze Classiche

Margherita ✓

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Origano

13.50

Marinara ✓

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Origano

13.50

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Origano

15.50

Funghi ✓

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum und Origano

15.50

Proschiutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Origano

16.50

Proschiutto Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Origano

17.50

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Schwarze Oliven und Origano

17.50

Vegetariana ✓

Tomaten, Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Cherrytomaten, Origano

17.50

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni und Origano

19.50

Quattro Formaggi ✓

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino und Origano

18.50

Diavola

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, 'Ventricina', schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino und Origano

18.50

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT



Mit den besten Produkten aus Italien-Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Ventricina Abruzzese, und feinstem olio extra vergine di Oliva, Toscano

Pizze D.O.C.

Caprese ✓ Frische Tomaten, Büffelmozzarella, und Basilikum	17.50
Dolce Vita Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Peperoni, Gorgonzola, Räucherlachs, Rucola und Parmesansplitter	23.50
Anna Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplitter	23.50
Sardona Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, 'Ventricina', Steinpilze, Gorgonzola und Origano	22.50
Padrone Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilzen, Kalbgeschnetzeltes	24.50

Auf Wunsch kleine Pizza, jeweils CHF **2.00** günstiger
Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Service.