

# SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

## Speisekarte



Hotel Sardona Elm, Obmoos 6, 8767 Elm  
Tel. +41 (0)55 642 51 51 - [info@sardona.ch](mailto:info@sardona.ch) - [www.sardona.ch](http://www.sardona.ch)

## Vorspeisen

<b>Knusprige Bruschetta</b>	11.50
belegt mit Knoblauchbutter, Tomaten, Rohschinken und Oliven	
<b>Rindscarpaccio</b>	21.50
mariniert mit Olivenöl extra vergine, Parmesansplittern, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	6.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	8.50
<b>Minestrone</b> <b>V</b>	8.50

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> <b>V</b>	9.50
<b>Grüner Blattsalat</b> <b>V</b>	8.50
<b>Griechischer Salat</b> <b>V</b>	13.50
Tomate, Peperoni, Gurke, rote Zwiebeln und Fetakäse	

## Pasta

<b>Pappardelle Sardona</b>	25.50
Hausgemachte Breitnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Tomatensauce, Rahm und Knoblauch	
<b>Tagliatelle Panna e Prosciutto</b>	17.50
Nudeln mit Schinken an Rahmsauce	
<b>Panzerotti V</b>	24.50
Hausgemachte, mit Steinpilzen und Ricotta gefüllte Halbmond-Ravioli an Salbeibutter	
<b>Lasagne all'emiliana</b>	24.50
Hausgemachte, im Ofen gebackene Lasagne nach Original-Rezept	
<b>Penne arrabbiata V</b>	16.50
Penne an scharfer Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
<b>Spaghetti carbonara</b>	22.50
Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer	
<b>Pizzoccheri alla valtellinese V</b>	22.50
Buchweizen-Nudeln mit Wirz und Kartoffeln an Salbeibutter, Knoblauch, Parmesan und Alpkäse	
<b>Risotto al curry e pollo</b>	23.50
mit Pouletbruststreifen und Peperoniwürfeln	

## Fleischgerichte

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** 35.50

**Tagliata di Manzo con rucola** 38.50

Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte  
in feine Scheiben geschnitten auf einem Rucolabettsalat

**Schweins-Cordon Bleu** 26.50

mit Pommes Frites

## Fischgerichte

**Gebratenes Lachsmedaillon auf Basilikumrahmsauce** 29.50

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln,  
Butterreis, Rösti-Galette oder Butternudeln

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert

## Traditionelles aus dem Glarnerland

<b>Elmer Käserösti</b>	19.50
Goldbraune Rösti mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Glarner Alpkäse	
<b>Glarner Netzbraten</b>	23.50
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	

## Für den kleinen Hunger

<b>„Eingeklemmte“</b> , frisch angerichtet mit:	
Salami, Schinken oder Fleischkäse	7.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	8.50
Käse <b>V</b>	7.50
<b>Sardona Plättli</b> (für eine oder mehrere Personen) mit Speck, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse	21.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	17.50

## Fitnesssteller

<b>Schweinsschnitzel nature oder paniert</b>	23.50
mit Salat- oder Gemüse garnitur	
<b>Pouletbrust</b> mit Salat- oder Gemüse garnitur	21.50

## Fondue

(unser Fondue servieren wir ab 2 Personen)

### **Elmer Fondue** **V**

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:** **V**



## Pizze classiche

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Origano	11.50
<b>Marinara</b> Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Origano	11.50
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kappern und Origano	13.50
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum und Origano	14.50
<b>Proschiutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Origano	15.50
<b>Proschiutto funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Origano	15.50
<b>Tonno</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Schwarze Oliven und Origano	15.50
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Cherrytomaten, Origano	15.50
<b>Quattro stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni und Origano	17.50

**Quattro formaggi** 15.50  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino und Origano

**Diavola** 16.50  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami ,Ventricina', schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino und Origano

## **Pizze D.O.C.**

**Caprese** 17.50  
Tomaten, Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum

**Dolce vita** 22.50  
Tomaten, Büffelmozzarella, Rindscarpaccio, Rucola und Mozzarella-Perlen

**Anna** 22.50  
Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplitter

**Sardona** 22.50  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami ,Ventricina', Steinpilze, Gorgonzola und Origano

**Padrone** 23.50  
Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilzen, Kalbgeschnetzeltes

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Service.