

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

Bündner Gerstensuppe 8.50

Minestrone ✓ 8.50

Salate

Gemischter Salat ✓ 9.50

Grüner Blattsalat ✓ 8.50

Caprese Salat 18.50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

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

Insalata Mediterranea ✓ 18.50
Blattsalat mit Sardona -Dressing, Antipasti Gemüse,
Cherry Tomaten, Büffel Mozzarella, Olive, Basilikum

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Pasta

Pappardelle Sardona Hausgemachte Breitnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Tomatensauce, Rahm und Knoblauch	27.00
Panciotti con Melanzane e Scamorza (gefüllte Teig) mit Aubergine und geräucherter Mozzarella mit Olivenöl, Knoblauch und Trockene Tomaten	24.50
Spaghetti all'Abruzzese mit Olivenöl, Knoblauch, Cherry Tomaten , Peperoncini , Rucola und sautier Rindsgeschnetzeltes	24.50
Lasagne all' Emiliana Hausgemachte, im Ofen gebackene Lasagne nach Original-Rezept	24.50
Pizzoccheri alla Valtellinese ✓ Buchweizen-Nudeln mit Wirz und Kartoffeln an Salbeibutter, Knoblauch, Parmesan und Alpkäse	22.50
Spaghetti Aglio olio e Peperoncino mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	17.50
Penne Arrabbiata ✓ Penne an scharfer Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	17.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer	22.50
Risotto al Limone mit Zitronen, Räucherlachs, Mascarpone und Rucola	24.50

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzertes „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 und kleiner Gemischter Salate	32.50

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

Fleischdeklaration

Poulet: Schweiz/Ungarn
Lamm: Neuseeland/Schweiz
Rindfleisch: Schweiz/Südamerika
Ente: Frankreich
Ratsherrenwurst: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Glerner Spezialitäten: Metzgerei Menzi, Mitlödi (GL), Schweiz

Vegetarische Speisen: ✓

Fischdeklaration

Goldbrasse : Holland / Türkei

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

Rösti

Elmer Käserösti	21.50
Goldbraune Rösti mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Glarner Alpkäse	
Berner Rösti	22.50
mit Speck, Käse und Spiegelei	
Walliser Rösti	19.50
mit Tomaten und Käse überbackt	
Olma Rösti	22.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebeln Sauce auf Kartoffel Rösti	
Rösti Diavola	20.50
mit Raclette Käse, Zwiebeln, Peperoncino und Ventricina (Scharfsalami)	
Rösti Hawaii	21.50
mit Schinken, Raclettekäse und Ananas	

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT



Pizze Classiche

Margherita ✓

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Origano

16.50

Marinara ✓

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Origano

16.50

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Origano

17.00

Funghi ✓

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum und Origano

16.50

Proschiutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Origano

17.00

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
Pizza Contadina Tomate, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Speck und Spiegelei	19.50
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	25.50

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