

SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

Speisekarte



Vorspeisen

Knusprige Bruschetta	12.50
belegt mit Knoblauchbutter, Tomaten, Rohschinken und Oliven	
Rindscarpaccio	23.50
mariniert mit Olivenöl extra vergine, Parmesansplittern, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer	
Italienischer Vorspeiseteller	23.50
Roschinken, Scharfe Salami, Bresaola, Gegrillte Gemüse, Büffel Mozzarella, Cherry Tomaten, Olive, Artischocken in Olivenöl	

Suppen

Tagessuppe	6.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Minestrone ✓	8.50

Salate

Gemischter Salat ✓	9.50
Grüner Blattsalat ✓	8.50
Rucolasalat ✓	12.50
mit getrockneten Tomaten, Parmesan Splitter an Balsamicodressing	
Insalata Mediterranea ✓	16.50
Blattsalat mit Sardona -Dressing, Antipasti Gemüse, Cherrytomaten, Büffel Mozzarella, Olive, Basilikum	

Pasta

Pappardelle Sardona	25.50
Hausgemachte Breitnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Tomatensauce, Rahm und Knoblauch	
Panzerotti ✓	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	
Äpler Makronen	19.50
Mit Speckwürfeli, Zwiebeln und würziger Käserahmsauce überbacken Dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmues	
Penne Arrabbiata ✓	16.50
Penne an scharfer Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
Spaghetti Carbonara	22.50
Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer	
Risotto al Limone	22.50
mit Zitronen, Räucherlachs, Mascarpone und Rucola	

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ Kartoffel Rösti	35.50
Tagliata di Manzo con Rucola Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte in feine Scheiben geschnitten auf einem Rucolabettssalat Rosmarin Kartoffeln	38.50
Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites	26.50

Fischgerichte

Goldbrasse Filet Mediterraner Art (Knoblauch , Oliven Öl, Cherry Tomaten, Basilikum, Schwarze Olive Rosmarin Kartoffeln	29.50
--	-------

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

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert

Traditionelles aus dem Glarnerland

Elmer Käserösti Goldbraune Rösti mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Glarner Alpkäse	21.50
Glarner Netzbraten serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	25.50

Für den kleinen Hunger

„Eingeklemmte“ frisch angerichtet mit: Salami, Schinken oder Fleischkäse	7.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	8.50
Käse ✓	7.50
Sardona Plättli (für eine oder mehrere Personen) mit Speck, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse	21.50

Fitnesssteller

Schweinsschnitzel nature oder paniert mit Salat- oder Gemüse garnitur	24.50
Pouletbrust nature oder paniert mit Salat- oder Gemüse garnitur	24.50
Goldbrasse Filet mit Salate oder Gemüse garnitur	25.50

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: ✓



Pizze Classiche

Margherita ✓

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Origano

11.50

Marinara ✓

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Origano

11.50

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Origano

13.50

Funghi ✓

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum und Origano

14.50

Proschiutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Origano

15.50

Proschiutto Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Origano

15.50

Tonno

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

15.50

Vegetariana ✓

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

15.50

Quattro Stagioni

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

17.50

Quattro Formaggi ✓

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino und Origano

15.50

Diavola

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

16.50



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	22.50
Sardona Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, 'Ventricina', Steinpilze, Gorgonzola und Origano	22.50
Padrone Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilzen, Kalbgeschnetzeltes	23.50

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