

# SARDONA

HOTEL RESTAURANT BAR SEMINAR BANKETT

## Speisekarte



## **Vorspeisen**

<b>Knusprige Bruschetta</b>	12.50
belegt mit Knoblauchbutter, Tomaten, Rohschinken und Oliven	
<b>Italienischer Vorspeiseteller</b>	23.50
Parma Schinken, Scharfe Salami, Bresaola, Gegrillte Gemüse, Büffel Mozzarella, Cherry Tomaten, Olive, Artischocken in Olivenöl	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	8.50
<b>Minestrone</b> ✓	8.50

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> ✓	9.50
<b>Grüner Blattsalat</b> ✓	8.50
<b>Caprese Salat</b> Tomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl, Basilikum	14.50
<b>Rucolasalat</b> ✓ mit getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten, Parmesan Splitter an Balsamicodressing	12.50
<b>Insalata Mediterranea</b> ✓ Blattsalat mit Sardona -Dressing, Antipasti Gemüse, Cherry Tomaten, Büffel Mozzarella, Olive, Basilikum	17.50

## Pasta

<b>Pappardelle Sardona</b>	25.50
Hausgemachte Breitnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Tomatensauce, Rahm und Knoblauch	
<b>Panzerotti ai Funghi Porcini</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>Pizzoccheri alla Valtellinese</b> ✓	22.50
Buchweizen-Nudeln mit Wirz und Kartoffeln an Salbeibutter, Knoblauch, Parmesan und Alpkäse	
<b>Penne Arrabbiata</b> ✓	17.50
Penne an scharfer Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	22.50
Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer	
<b>Risotto al Limone</b>	23.50
mit Zitronen, Räucherlachs, Mascarpone und Rucola	

## Fleischgerichte

<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“</b> Kartoffel Rösti	35.50
<b>Brasato di Manzo al Barolo</b> geschmort Rindschulterspitz an Baroloweinsauce serviert mit Veltliner Polenta	32.50
<b>Kalbs Ossobuco Gremolata</b> geschmort Kalbs Ossobuco bestreut mit Gremolata aus Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Zitronenzeste	34.50
<b>Schweins-Cordon Bleu</b> mit Pommes Frites	28.50

## Fischgerichte

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

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

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert

## 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 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

13.50

### **Marinara** ✓

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Origano

13.50

### **Napoli**

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Origano

14.50

### **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





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.

<b>Caprese</b> ✓ Frische Tomaten, Büffelmozzarella, und Basilikum	17.50
<b>Dolce Vita</b> Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Peperoni, Gorgonzola, Räucherlachs, Rucola und Parmesansplitter	23.50
<b>Anna</b> Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplitter	23.50
<b>Sardona</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami ‚Ventricina‘, Steinpilze, Gorgonzola und Origano	22.50
<b>Padrone</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilzen, Kalbgeschnetzeltes	23.50

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