

## Grüezi,

schön sind Sie unser Gast.

Wir haben uns wieder entschlossen, für Sie in der Zwischensaison das Berghotel Sartons etwas länger offen zu lassen.

Einen tollen Aufenthalt und vielen Dank für Ihren Besuch.

**Folgende Öffnungszeiten bleiben bis am Mittwoch, 20. Dezember.**

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	09.00 bis 22.00
Donnerstag	09.00 bis 22.00
Freitag	09.00 bis 23.00
Samstag	09.00 bis 23.00
Sonntag	09.00 bis 18.00

## Warme Küche

Mittwoch und Donnerstag	11.30 – 14.00	18.00 – 21.00
Freitag und Samstag	11.30 – 14.00	18.00 – 21.30
Sonntag	11.30 – 16.00	

## 3. Küchenmetzgete

Samstag, 4. November ab 18.00 Uhr

## Ferien

Sonntag, 5. November ab 18.00 Uhr bis und mit Dienstag, 21. November ist das Berghotel Sartons in den Ferien

## Salate

	CHF 7.60	<b>Grüner Salat</b>
Pro Person	CHF 7.60	In der Schüssel ab 2 Personen
	CHF 9.70	<b>Gemischter Salat</b>
Pro Person	CHF 9.70	In der Schüssel ab 2 Personen
	CHF 15.60	<b>Salatteller</b>
	CHF 16.60	<b>Wurstsalat garniert</b>
	CHF 17.60	<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>
	CHF 16.60	<b>Thonsalat garniert</b>

Vorspeise	Hauptgang
CHF 6.80	CHF 9.80
CHF 5.00	CHF 6.50
CHF 6.50	CHF 8.50

## Suppen

**Gerstensuppe**  
**Bouillon natur**  
**Bouillon mit Ei oder Flädli**

Vorspeise	Hauptgang
CHF 12.50	CHF 12.50
CHF 12.50	CHF 12.50
CHF 10.80	CHF 13.80
CHF 12.50	CHF 19.50
CHF 11.50	CHF 15.50
CHF 15.50	CHF 23.00
CHF 13.50	CHF 19.50
CHF 15.50	CHF 24.50

## Kalte Speisen

**Bio Salsiz vom Hobel zum selber Schneiden**  
**Bio Salsiz geschnitten**  
**Alpkäse**  
**Hobelkäse**  
**Speck**  
**Bündnerfleisch**  
**Rohschinken**  
**Sartonserplatte**

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse



**brügger . parpan**  
bündner fleischspezialitäten  
naturlufttrocknerei

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

### Unsere Lieferanten

Gemüse, Puracenter Valbella  
Milchprodukte, Puracenter Lenzerheide  
Metzgerei Schafknecht, Valbella  
Aurora Bäckerei, Lenzerheide  
Fleischtrocknerei, Brügger Parpan  
Frisco Findus, Landquart  
Von Salis AG, Landquart  
Jürg Hartmann, Malans  
Getränke & Weinhandlung Valbella AG, Valbella  
Metzgerei Keller, Zürich  
Eier Familie Graf, Rehtobel

## Rösti aus der Pfanne

	<b>Sennenrösti</b>	
CHF 18.80	mit Speck und einem Spiegelei	
	<b>Nenirösti</b>	
CHF 18.80	mit Speck und Alpkäse	
	<b>Sartonserrösti</b>	
CHF 21.80	mit Schweinsschnitzel, Champignonsauce und Käse	

## Käse

	<b>Sartonser Käsefondue</b>	
pro Person CHF 24.50	serviert ab 2 Personen	
	<b>Sartonser Käsefondue mit Schnittlauch</b>	
pro Person CHF 24.50	serviert ab 2 Personen	
	<b>Sartonser Steinpilzfondue</b>	
pro Person CHF 26.50	serviert ab 2 Personen	
pro Person CHF 2.–	Raclette Kartoffeln zum Käsefondue	
	<b>Raclette</b>	
1 Teller CHF 11.50	mit «Gschwellti»	
2 Teller CHF 23.–		

## Vegetarisches

	<b>Pestonudeln</b>	
Portion CHF 20.50	Nudeln mit hausgemachter Kräuter Pesto	
1/2 Portion CHF 14.50		
	<b>Käsespätzli mit Röstzwiebeln</b>	
Portion CHF 21.50	Spätzli vermengt mit Rahm und Käse, garniert	
1/2 Portion CHF 15.50	mit Röstzwiebeln	
Pro Zusatzgedeck CHF 2.50		

## Urchiges Allerlei

		<b>Bündner Capuns «5 Stück»</b>	
Portion	CHF 21.50	Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch	
1/2 Portion	CHF 15.50	an einer Milch-Bouillon mit Käse gratiniert	

		<b>Maluns</b>	
Portion	CHF 21.50	Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet,	
1/2 Portion	CHF 15.50	serviert mit Rohessspeck, kaltem Käse und Apfelmus	

		<b>Käseschnitte mit Ei</b> «kann 20 Minuten dauern»	
	CHF 20.50	Brot, Schinken, Weisswein, Champignonsauce und Käse	

## Kinderteller

**Zu diesen Gerichten servieren wir ein 2 dl Getränk**  
Coca Cola, Eistee, Sprite, Fanta, Shorly, Mineral,  
Rivella rot und ein Dessert

		<b>Lions – Teller</b>	
CHF 14.50		Chicken Nuggets mit Pommes frites	

		<b>Asterix – Teller</b>	
CHF 14.50		Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	

		<b>Mr. Bean – Teller</b>	
CHF 14.50		Hamburger mit Pommes frites	

		<b>Snoopy – Teller</b>	
CHF 14.50		Gehacktes mit Hörnli	

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

## Fleischiges

- Pouletschenkelsteak**  
CHF 21.50 Gebraten, serviert auf Nudelgemüse
- Rumpsteak**  
CHF 29.50 180 gr. Rindssteak mit hausgemachter Kräuterkruste überbacken, auf Chilispinat und Bratkartoffeln
- Schweins Cordon bleu**  
CHF 29.50 Mit Tagesgemüse und Pommes frites
- Panierte Schweinsschnitzel**  
CHF 24.50 Zwei panierte Schnitzel mit Tagesgemüse und Pommes frites
- Dominiks Wundergeschnetzeltes**  
CHF 25.50 Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes an einer Champignon-Safran-Vermouthsauce und Spätzli
- Rehpfännli**  
CHF 29.50 Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahmsauce verfeinert mit Jack Daniels und Trauben, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel und Brotcroutons
- Hirschpfeffer**  
CHF 28.50 Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel, Silberzwiebeln, Trauben, Speck und Brotcroutons

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

### Fleischdeklaration

Poulet: Schweiz oder Ungarn

Rind: Schweiz, Brasilien, Uruguay

Schwein, Kalb und Wurstwaren: Schweiz

Wild: Neuseeland, Österreich, Graubünden

Salami: Italien