



# GRÜEZI? HOI!



Wir haben das wörtlich genommen! Deshalb bekommst du hier bei uns im Grill-Restaurant weder Paniertes Schnitzel, noch Älpler-Rösti, geschweige denn Pommes frites. Dafür viele andere gute Sachen 😊 Aber SchniPo-Fetischisten müssen nicht darben, sie werden in unserem Selfservice-Restaurant im Erdgeschoss glücklich.

Wir wünschen dir von Herzen einen genussreichen Aufenthalt bei uns in der Mittelstation.

Christel & Dani Meier, Scharmoin-Spuntiers mit Heidi Schulz, Betriebsassistentin & Gastgeberin im Grill sowie Sascha Schulz, unserem Küchenchef und allen Mit-Scharmoinern vor und hinter den Kulissen im Grill-Restaurant, im SB-Restaurant, an der Goldgräber-Bar und an der zBar.

Du darfst uns alle duzen. Und wer das nicht will, darf uns auch siezen – dann siezen wir zurück!



# ZUM APERO & SCHNABULIEREN

## Original **OLMA Riesen-Bratwurst**

ca. 380 gr. 24.-

Hast du je eine Grössere gesehen? Schneide dieses Riesenteil selber auf und geniesse mit Freunden von Hand zum Apéro! Mit Brot und für Nicht-St. Galler auch mit Senf!

## Naturluftgetrocknet „die Brügger-Parpan-Kollektion“

### **Bauern-Salsiz**

ca. 90 gr.

13.50

### **Hirsch-Salsiz**

ca. 90 gr.

13.50

### **Gams-Salsiz**

ca. 90 gr.

19.50

### **Steinbock-Salsiz**

ca. 90 gr.

22.50

Jörg Brügger aus Parpan hat den Hirsch, die Gams oder den Steinbock (und auch den Bauern) für diese Salsiz wohl nicht selber geschossen. Aber er ist zweifelsohne ein Meister seines Fachs, wenn es um die Herstellung von getrockneten Bündner Fleischspezialitäten geht.

## Parpaner **Grappa-Käse**

ca. 50 gr.

12.50

Eine ganze besondere Spezialität. Simon Wisler mariniert seinen Alp-Käse 16 Wochen lang mit edlem Bündner Grappa von Philipp Grendelmeier aus Zizers.

**Knoblauch-Baguette**

8.50

chli „schmöckä“ dörf's



**K A L T**

**Nüsslisalat** mit gebratenen Speckstreifen und Ei

11.50

klein

gross

17.50

**Caesar Iceberg-Salat** an Parmesan-Dressing

9.50

klein

gross

14.50

Geräucherter **Alaska-Wildlachs** von Heini Hemmi

21.50

90 gr.

mit kleinem Salatbouquet, Toast & Butter

Heini Hemmi, Olympia-Sieger 1976 in Innsbruck und wohnhaft in Valbella importiert den pazifischen Sockeye-Wildlachs direkt aus Alaska.

**Beefsteak Tatar** medium oder scharf

19.50

70 gr.

mit Toast u. Butter

## SUPPE

### Frische **Apfel-Kürbis-Suppe**

9.50

mit Kürbiskernen & -Öl

12.50

klein

gross

### Französische **Zwiebelsuppe**

8.50

mit Croûtons u. Käse überbacken

11.50

klein

gross



## STEAK & CO

### **Rinds-Filet**

Swiss Gourmet Beef

ca. 150 gr. 49.-

ca. 200 gr. 57.-

ca. 250 gr. 63.-

### **Bison-Entrecôte \***

das amerikanische Bison-Rind ist besonders zart

ca. 150 gr. 46.-

ca. 200 gr. 55.-

ca. 250 gr. 64.-

### **US Ribeye-Steak \***

du musst kein Cowboy sein, um das Rinds-Ribeye zu lieben

ca. 250 gr. 52.-

ca. 350 gr. 69.-

### **Kalbs-Kotelett**

Swiss Gourmet Veal

ca. 250 gr. 54.-

### **Dry Aged Schweins-Kotelett 'Grand Cru'**

Swiss Gourmet Porc, am Knochen gereift

ca. 180 gr. 36.-

und mit der wunderbaren Schwarte

### Gluschtige **Spare-Ribs**

35.-

Fingerlicking-good! Täglich frisch aus dem Ofen,  
deshalb nur beschränkt erhältlich!

### **Pouletbrust**

ca. 150 gr. 29.-

von glücklich-gackernden + freilaufenden Schweizer Hühnern

Als Beilagen wähle bitte aus Polenta, Rosmarinkartoffeln oder Folienkartoffel mit Sourcream sowie Gemüse Mischung, gedämpfte Tomate oder glasierte Karotten.

\* diese Fleisch-Rohprodukte aus Nordamerika können unter Umständen mit hormonellen Leistungsförderern oder mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie zB. Antibiotika erzeugt worden sein! Bitte lies nicht die Packungsbeilage, sondern frag unseren Küchenchef.



## 7 x W U R S C H T

Wir sind so frei und bilden uns auf unser Bratwurst-Angebot mittlerweile etwas ein. Normale Bratwürste bekommst du überall, diese hier nicht! Wir haben viel Zeit und Mühe investiert und präsentieren euch stolz **die besten Bratwürste der Schweiz** welche teilweise exklusiv für uns hergestellt werden:

### **Scharmoin-Bratwürste**

2 x 80 gr.

27.50

Unsere bewährten Klassiker!

### **Rotwein-Bratwurst**

ca. 160 gr.

28.50

Die „Königin“ unter den Bratwürsten gibt's nur bei uns!

### **Parpaner Alpkäse-Bratwurst**

ca. 160 gr.

27.50

von Meisterlandwirt Simon Wisler, Parpan

Original **OLMA**-Bratwurst

ca. 160 gr.

26.50

Mit oder ohne Senf ist keine Religions-, aber eine Glaubensfrage!

**Pizza**-Bratwurst

ca. 140 gr.

24.50

mit Tomaten, Mozzarella & Oregano

**Chili**-Grillschnecke

ca. 150 gr.

24.50

Die schärfste Wurst am Berg!

Grill-**Schüblig XXL**

ca. 300 gr.

32.50

War er zu gross, bist du zu schwach!

Als Beilagen wähle bitte aus Polenta, Rosmarinkartoffeln oder Folienkartoffel mit Sourcream sowie Gemüse Mischung, gedämpfte Tomate oder glasierte Karotten.



## RACLETTE & PASTA

**Raclette** mit Gschwellti

klein 12.-

gross 24.-

Raclette „**Scharmoin**“ geschnittene Gschwellti,  
Zwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen & Speck

klein 14.-

gross 28.-

Raclette „**Hemmi**“ geschnittene Gschwellti,

klein 16.-

Zwiebeln, Kapern & ger. Alaska-Wildlachs	gross	32.-
Raclette „ <b>Deluxe</b> “ geschnittene Gschwellti, Trüffelöl und eingelegte Trüffelstreifen	klein gross	18.- 36.-

Tagliatelle „**Daniele**“ an einer leichten Rahmsauce  
27.50  
mit geräuchertem Alaska-Wildlachs

Tagliatelle „**Christina**“ an Basilikum-Pesto  
32.50  
mit gebratenen Riesen-Crevetten

Puschlaver **Pizzocheri** mit Wirsing, Rübli, Kartoffeln,  
24.50  
geräuchertem Speck & Bündner Bergkäse



## POLENTA & SONST

Portion <b>Polenta</b> nature		18.-
Portion Polenta mit gehobeltem <b>Bergkäse</b>		22.-
Portion Polenta mit <b>Gorgonzola</b> 21.50		

Portion Polenta mit **Speckstreifen**

19.50

Portion Polenta mit **Kräutern**

19.50

Portion Polenta mit **Gemüsemischung**

21.50

**Beefsteak Tatar** medium oder scharf

ca. 140 gr.

32.50

Toast u. Butter

Geräucherter **Alaska-Wildlachs** von Heini Hemmi

ca. 160 gr.

34.50

mit kleinem Salatbouquet, Toast & Butter

**Mungga-Teller** mit Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Salsiz, Coppa, Bergkäse, Brot und Butter

ca. 160 gr.

26.-

**Caesar-Salat** mit Tranchen von grillierter Pouletbrust

27.-



**F Ü R 2**

**SCHARMOIN – Complet**

58.-

Mungga-Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Salsiz, Coppa, Bergkäse, Brot & Butter sowie



½ Liter Bündner Blauburgunder aus der Herrschaft

**CALANDA – Complet** 38.-

2 Scharmoin-Bratwürste à 80 gr. und 1 OLMA Kalbs-  
Bratwurst à 160 gr. vom Grill mit Brot und Senf sowie  
2 Stangen Calanda Edelbräu

**HEMMI – Complet** 98.-

Geräucherter Alaska-Wildlachs von Heini Hemmi mit  
Zwiebelringen, Kapern, Meerrettichschaum und  
Toast & Butter sowie eine 3/8-Flasche Prosecco Bisol  
mit 3/8 Flasche Champagne Laurent-Perrier + Fr. 19.-

## KIDS MENU

1 Paar **Wienerli** vom Grill, Beilage nach Wahl 14.-

1 **Scharmoin-Bratwurst** vom Grill, Beilage nach Wahl 16.-

**Pizza-Bratwurst**, Beilage nach Wahl  
19.50

**Pouletbrust** vom Grill, Beilage nach Wahl 18.-

**Gemüsebeilage** +  
3.50

**Tagliatelle nature** mit geriebenem Parmesan 9.-

*Wenn dein **Kind (bis 12 Jahre)** Pommes frites oder Pizza  
aus unserem Selbstbedienungs-Restaurant im Erdgeschoss  
unbedingt selber holen möchte, so haben wir dafür Verständnis.*



## DESSERT

Erfrischendes **Zitronen-Sorbet** mit Campari

12.50

Feines **Birnen-Sorbet** mit Appenzeller Honig-Williams

12.50

Fruchtiges **Blutorangen-Sorbet** mit Prosecco

12.50

**Vanilleglacé** mit Bündner Röteli

11.50

div. Glacé-/Sorbet-Sorten, pro Kugel

3.-

Vanille, Joghurt, Erdbeer, Schokolade,  
Stracciatella, Zitrone, Birne, Blutorange

+

mit Rahm

2.-

Blueberry **Cheesecake**

6.50

**Fruchtkuchen** nach Angebot

7.50

unser Kuchen hat nur wenig Vitamine, deshalb musst du viel davon essen!

**Bündner Nusstorte** von Doris Stricker Churwalden

8.50

grillierte **Ananas** mit Joghurt-Glacé

14.50

grillierter **Pfirsich** „Melba“ mit Vanille-Glacé

14.50

**Zufrieden?** Dann freuen wir uns sehr über deinen Eintrag bei



Nicht? Dann sag uns das bitte persönlich!



# W A S N O C H

**Tischreservierungen:** sind v.a. zu Stosszeiten empfehlenswert. Wir behandeln alle gleich. Wer den Chef persönlich kennt, hat keine Vorteile 😊

**Herkunftsdeklaration:** Bison: USA / Rind: Schweiz/USA / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Alaska-Wildlachs: natürlich aus Alaska (Logo! Woher denn sonst?) und das Holz für unseren Grill liefert Marco Parpan aus Valbella. Übrigens servieren wir nur glückliche Kartoffeln von freilaufenden Bauern.

**Allergien/Allergene:** falls du allergisch bist, erkundige dich doch direkt beim Küchenchef am offenen Grill. Wir haben aber auch eine spezielle Speisekarte, in welcher wir alle deklarationspflichtigen Allergene gekennzeichnet haben.

**Leitungswasser/Hahnenburger:** kommt aus der Quelle Scharmoin und berechnen wir mit unerhörten und exorbitanten Fr. 1.-/dl. Damit unterstützen wir resp. du aber vollumfänglich und darüber hinaus die Schweizer Berghilfe [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch)

**Kleingedrucktes:** Bergrestaurant Scharmoin, zBar & Goldgräber-Bar are operated by Lenzmeier AG, HR-Nr CH-350.3.011.749-8 und MwSt-Nr. CHE-372.674.400, eingetragen im Handelsregister des Kt. Graubünden. Diese Firma ist zu 100% in Besitz von Chefin+Chef, welche beide auch mitbügeln. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Fränkli und selbstverständlich überweisen wir auch die gesetzliche Mehrwertsteuer (in obigen Preisen inbegriffen) an den Staat. Ob unsere Gerichte deswegen „mehr Wert“ haben, sei dahingestellt. Diesbezügliche Fragen sind an die Eidg. Steuerverwaltung, Schwarztorstrasse 50 in 3003 Bern zu richten. Übrigens wie eingangs schon erwähnt: Du darfst uns alle duzen. Und wer das nicht will, darf uns auch siezen – dann siezen wir zurück!

**Rauchen:** unser Restaurant ist per Gesetz und Definition rauchfrei – unsere Terrasse nicht! So hat jeder sein Plätzchen und alle sind glücklich!

**Diverses:** auf unserer Homepage [www.scharmoin.ch](http://www.scharmoin.ch) erfährst du noch mehr. ‚Moinz us Khur‘ hat das Mungga-Logo entworfen, ansonsten beschäftigen wir aber keine PR-Berater und haben das auch nicht vor. Der ganze Rest ist auf unserem Mist gewachsen und stell dir vor: wir sind sogar noch stolz darauf! Auf [www.facebook.com/Scharmoin](https://www.facebook.com/Scharmoin) informieren wir tages-aktuell.

**Rating:** wenn DU zufrieden bist, dann ist unser Tag perfekt und wir freuen uns sehr über deinen Eintrag bei [www.tripadvisor.ch](http://www.tripadvisor.ch) Wenn du nicht zufrieden warst, was wir nicht hoffen, dann sag uns das doch bitte persönlich.

**Restauranttester** (auch selbsternannte): wir haben weder Sterne, noch Hauben und auch die Punkte von Heller’s Gnaden sind gar nicht unser Ding! Wir wollen keine „Mini-Beiz-Dini-Beiz“ sein und auch «Bumann» war nie bei uns. Alles was wir wollen ist, unsere Gäste mit solidem Handwerk glücklich & zufrieden zu machen - trotzdem allerbesten Dank!

**Natürlich retten unsere Sprüche nicht die Welt! ...den Tag aber manchmal schon.**

**Und zum Schluss noch dies:** „jeder Mensch ist ein Clown... aber nur wenige haben den Mut, es zu zeigen“ (Rivel)