T A G E S K A R T E

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädli — Sfr. 9.50

Tomatensuppe
mit Basilikum Pesto und Sahne — Sfr. 11.00

Pikante Gulaschsuppe — Sfr. 13.00

Schmugglersuppe
mit Speck- und Käseknödel — Sfr. 13.00

SALATE

Salat vom Buffet — Sfr. 13.00

Blattsalate
mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing — Sfr. 21.00

Tomaten Caprese
Tomaten, Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto — Sfr. 17.00

Nüsslisalat
mit Cherry Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing — Sfr. 17.00

Fischersalat
gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen
auf Blattsalate an Balsamicodressing — Sfr. 25.00

Jägersalat
gezupfter Blattsalat mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen an Himbeerdressing — Sfr. 25.00

Knoblauchbaguettes 2 Stück — Sfr. 8.00

TAGESGERICHTE

Samnauner Schinkenrahmspätzle Sfr. 25.00

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln Sfr. 25.00

Tiroler Gröstl
mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei Sfr. 27.00

Spaghetti Napoli
mit Tomatensauce Sfr. 18.00

Spaghetti Bolognese
mit Tomatenfleischragout Sfr. 22.00

Spaghetti Gamberoni
mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern Sfr. 29.00

Tagliatelle
mit Steinpilzrahmsauce Sfr. 26.00

Ofenkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 18.00

Holzfällerkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 20.00

Frankfurter
mit Pommes frites **oder** Brot Sfr. 17.00

Pilz Risotto
mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 27.00

FLEISCHGERICHTE

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Preiselbeeren — Sfr. 32.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren — Sfr. 37.00

Rippla vom Holzofa
mit Knoblauchbaguette und pikanter Sauce — Sfr. 33.00

Grill Pfandl
Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet — Sfr. 45.00

Entrecôte vom Grill
mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Kräuterbutter — Sfr. 47.00

Rinderfiletsteak
an pikanter Pfeffersauce mit Pommes frites
und Gemüsebouquet — Sfr. 50.00

KÄSEFONDUE FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

Samnauner Käsefondue
Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch
und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel — Sfr. 32.00 (pro Person)

Bauernfondue
Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch,
Muskatnuss und gebratenem Bauernspeck,
dazu Weissbrotwürfel — Sfr. 34.00 (pro Person)

Bündnerfleisch — Sfr. 16.00

Gschwellti Pellkartoffeln — Sfr. 8.00

Essiggemüse — Sfr. 7.00

KALT GESCHMIEDET

Almteller
Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck,
Kaminwurza, Salami, Samnauner Bergkäse,
geriebener Meerrettich und 1 Obstler — Sfr. 33.00

Bündner Teller
Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Bündner Rohschinken — Sfr. 28.00

Speckteller
Samnauner Schinken- und Bauchspeck — Sfr. 23.00

Bündner Salsiz
mit geriebenem Meerrettich — Sfr. 17.00

Schmuggler Wurza
Kaminwurza mit Senf und geriebenem Meerrettich — Sfr. 16.00

Käseteller
verschiedene Käsesorten mit Weintrauben — Sfr. 26.00

Belegtes Brot
wahlweise mit Bündnerfleisch, Salami, Speck, Käse
oder gemischt — Sfr. 17.00

ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS SÜSSES

Kaiserschmarren
mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus — Sfr. 25.00
klein — Sfr. 22.00

Apfelstrudel
mit Sahne — Sfr. 9.50

Apfelstrudel
mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis — Sfr. 10.00

Schokokuchen
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne — Sfr. 9.50

Le Colonel
Citronen Sorbet mit Vodka — Sfr. 10.00

Marillo-Secco
Marillen Sorbet und Prosecco — Sfr. 11.00

Espresso on Ice
mit Espresso Krokanteis **oder** Vanilleeis — Sfr. 7.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

P I Z Z E N

Pizzabrot
Basilikum Pesto und Parmesan — Sfr. 16.00

Pizza Marinara
Tomaten, Knoblauch und Oregano — Sfr. 15.00

Pizza Margherita
Tomaten, Mozzarella und Oregano — Sfr. 18.00

Pizza Cipolla
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano — Sfr. 19.00

Pizza Siciliana
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano — Sfr. 20.00

Pizza Funghi
Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano — Sfr. 20.00

Pizza Diavolo
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfefferoni,
Oliven und Oregano — Sfr. 25.00

Pizza Hawaii
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano — Sfr. 22.00

Pizza Salami
Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano — Sfr. 21.00

Pizza Prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano — Sfr. 21.00

Pizza Montanara
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Oregano — Sfr. 23.00

Pizza Prosciutto Funghi
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Champignons und Oregano Sfr. 23.00

Pizza al Tonno
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano Sfr. 23.00

Pizza Verdure
Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse,
Parmesan und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Pomodori
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten,
Basilikum Pesto, Parmesan und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Quattro Stagioni
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami,
gegrillte Artischocken, Champignons und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Mafioso
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Speck, Pfefferoni,
Knoblauch und Oregano Sfr. 26.00

Bauernpizza
Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Mais, Zwiebeln,
Knoblauch und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Piccante
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Schafskäse,
Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano Sfr. 26.00

Pizza Rustica
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfefferoni, Zwiebeln
und Oregano Sfr. 23.00

Pizza Formaggi
Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Capricciosa
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons,
gegrillte Artischocken, Oliven und Oregano Sfr. 24.00

Pizza Carpaccio
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola,
Parmesan und Oregano Sfr. 28.00

Pizza Gorgo
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Gorgonzola,
Parmesan und Oregano Sfr. 25.00

Pizza Gamberoni
Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola,
Cherry Tomaten, Knoblauch und Oregano Sfr. 29.00

Pizza Chef
Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Zwiebeln, Gorgonzola,
Speck, Knoblauch und Oregano Sfr. 27.00

Pizza della Casa
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Pfifferlinge, Steinpilze,
Parmesan und Oregano Sfr. 27.00

Schmuggler Pizza
Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Pfifferlinge,
Rucola, Parmesan und Oregano Sfr. 29.00

Almpizza
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Hirschfiletstreifen,
Speck, Zwiebeln, Champignons, Basilikum Pesto und Oregano Sfr. 31.00

Wilderer Pizza
Tomaten, Mozzarella, Hirschfiletstreifen, Steinpilze,
Pfifferlinge und Oregano Sfr. 31.00

Pizza Fantasia
Familienpizza reichlich belegt Sfr. 99.00

Für jede extra Zutat verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Sfr. 4.00
für Mais, Pfefferoni, Oliven, Kapern Sfr. 2.00
für Rohschinken, Steinpilze, Pfifferlinge Sfr. 7.00
für Wildstreifen, Riesengarnelen Sfr. 10.00

A B E N D K A R T E

VORSPEISEN & SALATE

Carpaccio vom Rindsfilet
mit Basilikum Pesto, gehobeltem Parmesan und Rucola — Sfr. 24.00

Beefsteak Tatare
pikant gewürzt mit Toastbrot und Butter — Sfr. 26.00
gross — Sfr. 33.00

Tomaten Caprese
Tomaten, Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto
und Grissini — Sfr. 17.00

Nüsslisalat
mit Cherry Tomaten, knusprigem Speck und Ei
an Balsamicodressing — Sfr. 17.00

Blattsalate
mit gebackenen **oder** gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamicodressing — Sfr. 21.00

Fischersalat
gebratenes Zanderfilet, Riesengarnelen auf Blattsalate
an Balsamicodressing — Sfr. 25.00

Jägersalat
gezupfter Blattsalat mit Schafskäse
und Hirschfiletstreifen an Himbeerdressing — Sfr. 25.00

Salat vom Buffet — Sfr. 13.00

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädli — Sfr. 9.50

Pikante Gulaschsuppe — Sfr. 13.00

Schmugglersuppe
mit Speck- und Käseknödel — Sfr. 13.00

NUDELN, SPÄTZLE UND RISOTTO

Samnauner Schinkenrahmspätzle Sfr. 25.00

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln Sfr. 25.00

Tiroler Gröstl
mit Kartoffeln, Rindfleisch, Speck und Spiegelei Sfr. 27.00

Tagliatelle
mit Steinpilzrahmsauce Sfr. 26.00

Spaghetti Gamberoni
mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauchbutter
und Kräutern Sfr. 29.00

Förster Risotto
mit Hirschfiletstreifen, Pfifferlingen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 32.00

Pilz Risotto
mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Rucola
und gehobeltem Parmesan Sfr. 27.00

Trüffel Risotto
mit Riesengarnelen Sfr. 32.00

Gemüseteller
frisches Gemüse mit gratinierter Tomate,
Champignons, Spiegelei und Kartoffeln Sfr. 28.00

Ofenkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm und Blattsalate
an Balsamicodressing Sfr. 18.00

Holzfällerkartoffel
mit Schnittlauchsauerrahm, Speckstreifen
und Blattsalate an Balsamicodressing Sfr. 20.00

FLEISCHGERICHTE

Schmugglerspiess
Schweine- und Rinderfilets mit gegrilltem Gemüse,
dazu Pommes frites und Kräuterbutter Sfr. 42.00

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Preiselbeeren Sfr. 32.00

Alm Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren Sfr. 37.00

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Kartoffeln und Preiselbeeren Sfr. 39.00

Filetspitzen Stroganoff
mit hausgemachten Butterspätzle Sfr. 42.00

Kalbsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce mit hausgemachter Butterrösti
und Gemüsebouquet Sfr. 46.00

Rinderfiletsteak
an pikanter Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten
und Gemüsebouquet Sfr. 50.00

Schmuggler Steak
Medaillons vom Rindsfilet auf Toast mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter und Blattsalaten Sfr. 42.00

Entrecôte vom Grill
mit Pommes frites, Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise
und Kräuterbutter Sfr. 47.00

Grill Pfandl
Rinds- und Schweinefilets an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet Sfr. 45.00

FISCH

Fischteller
Gebratenes Zanderfilet, Saiblingfilet und Riesengarnelen
mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse Sfr. 43.00

WILD

Wilderer Pfonna
Hirschentrecôte an Pfifferlingsauce mit Butterspätzle
und Gemüsebouquet Sfr. 53.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Globi Teller
Spaghetti mit Tomatensauce **oder** Fleischsauce Sfr. 15.00



Wicky Teller
Frankfurter mit Pommes frites Sfr. 16.00

Winnetou
gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites Sfr. 20.00

Micky Maus Pizza
Tomaten, Mozzarella
mit Salami **oder** mit Schinken Sfr. 17.00

FÜR ZWEI ODER MEHR LEUTE

Samnauner Käsefondue
Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch
und Muskatnuss, dazu Weissbrotwürfel — Sfr. 32.00 (pro Person)

Bauernfondue
Käsefondue mit Weisswein, Kirschbrand, Knoblauch,
Muskatnuss und gebratenem Bauernspeck,
dazu Weissbrotwürfel — Sfr. 34.00 (pro Person)

Bündnerfleisch — Sfr. 16.00

Gschwellti Pellkartoffeln — Sfr. 8.00

Essiggemüse — Sfr. 7.00

AUF VORBESTELLUNG

Almfondue (Öl)
Hirsch- und Rindsfilets, Riesengarnelen mit Folienkartoffeln,
Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen
und Salat vom Buffet — Sfr. 55.00 (pro Person)

Fondue Chinoise (Bouillon)
Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln,
Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen
und Salat vom Buffet — Sfr. 53.00 (pro Person)

Fondue Bourguignonne (Öl)
Rinds-, Schweine- und Kalbsfilets mit Folienkartoffeln,
Pommes frites, frischen Früchten, verschiedene Saucen
und Salat vom Buffet — Sfr. 53.00 (pro Person)

Raclette
Schweizer Käsespezialität mit Raclettekartoffeln,
Bündnerfleisch, Sauerrahm, frischen Früchten, Essiggemüse
und Salat vom Buffet — Sfr. 45.00 (pro Person)

DESSERTS

Schmuggler Dessert
gebackene Apfelküechli mit Zimtzucker und Vanilleeis — Sfr. 15.00

Omas Palatschinken
mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne — Sfr. 13.00

Kaiserschmarren
mit Zwetschgenröster **oder** Apfelmus — Sfr. 25.00
klein — Sfr. 22.00

Apfelstrudel
mit Sahne — Sfr. 9.50

Apfelstrudel
mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis — Sfr. 10.00

Schokokuchen
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne — Sfr. 9.50

Le Colonel
Citronen Sorbet mit Vodka — Sfr. 10.00

Marillo-Secco
Marillen Sorbet und Prosecco — Sfr. 11.00

Espresso on Ice
mit Espresso Krokanteis **oder** Vanilleeis — Sfr. 7.50

Eisdesserts

Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

Zur Information:

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz, Österreich (Schweine-, Kalb-, Hirsch- und Geflügelfleisch), Deutschland (Schweine- und Geflügelfleisch), Ungarn (Geflügelfleisch), Niederlande (Kalb- Schweine- und Geflügelfleisch), Neuseeland (Hirschfleisch), *Argentinien, *Brasilien, *Uruguay (Rindfleisch)
*Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

Vegetarische Gerichte