

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la différence

Salate, Vitaminbombe



- Grüner Blattsalat 8.20
Gemischter Salat vom Buffet 9.20
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella mit
Balsamico und Olivenöl "Extra Vergine" 12.90
Maison-Salat (verschiedene Blattsalate mit Nüssen, gebratenem
Speck und Croûtons serviert mit Bündnerfleisch-Crissini) 14.20
Salatsauce Hausgemacht, Italienisch oder French - Dressing

Suppehascher

- Bouillon nature 7.70
Bouillon mit Flädli 8.80
Bouillon mit Ei 8.80
Bouillon mit Sherry Tio Pepe 9.90
Tomatencremesuppe mit Rahm 8.90
Gratinierte Hummersuppe mit Rahm und Cognac 13.90

Vorspeisen mit Stil

- Gebratene Riesencrevetten mit Balsamico und Salatbouquet
Vorspeise 19.50 (4 Stk.) Hauptgang 39.50 (10 Stk.)
Appenzeller Lachs (Lachs mit Appenzeller Kräuter mariniert)
Toast und Butter
Vorspeise 19.50 Hauptgang 28.50

Bio – Rinds – Carpaccio - CH

- Mit Parmesan und Olivenöl Extra Vergine
Vorspeise 19.50 Hauptgang 33.50

Tatar vom Bio – Rind Schäfli Art - CH

- Tatar als Vorspeise (100g) 22.90
Tatar Schäfli Art (180g) 29.90
Extra grosse Portion Tatar (280g) 41.—

Bündnerfleisch vom schönem Bündner – Land

- Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami & Alpkäse) 26.50
Portion Bündnerfleisch (Bündnerfleisch und Alpkäse) 28.50

Preise inkl. 8% MWST

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la différence

Bison-Filet



Vorspeisen

Schäfli's Rüebli - Ingwer - Suppe mit Rahm 8.90 CHF

Wintersalat

Winter - Blattsalat mit Nüssli, Baumnüssen, Avocados-Stückli, gebratenen Pilzen, Wachtelei, Croûtons und Bündnerfleisch - Grissini

14.90 CHF

Bison-Filet 200 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites

46.90 CHF

Bison-Filet 300 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites

59.90 CHF

Bison-Filet 400 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites

72.90 CHF

Bison-Filet 500 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites

85.90 CHF

Pro weitere 100 g Plus 13.- CHF

Bison (100% Bio-Natur)

Aufgrund seiner Strukturen ist das Fleisch des Bison nicht nur für den normalen Genuss, sondern unterstützt speziell auch sportlich aktivere Menschen. Die extrem leicht abbaubaren Eiweissstoffe sorgen dafür, dass die wichtigsten Nährstoffe sofort dem Organismus zugeführt werden. Entgegen vieler anderer Fleischsorten sind die Nährstoffe des Bisonfleisches sehr einfach vom menschlichen Organismus aufzuspalten und stehen entsprechend rasch zur Verfügung. Ergo findet auch eine einfachere Verdauung statt, welche kein Völlegefühl verursacht und den Organismus nicht müde macht.

Bisonfleisch, aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht betrachtet, gehört zu den gesündesten und nährstoffreichsten Fleischsorten, welche man heute kennt. Kaum ein anderes Fleisch enthält so viele wichtige gesunde Nährstoffe, dazu in der hohen Konzentration, wie der Bison. Die amerikanische „Heart Association“ empfiehlt den Verzehr von Bisonfleisch.

Die verschiedenen Garstufen:

Französisch

bleu

saignant

à point (bisschen mehr als halb)

bien cuit

Englisch

rare

medium-rare

medium

medium-well

well-done

Deutsch

stark blutig nur angebraten innen roh

blutig

halb

drei viertel

ganz durchgebraten

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la différence

Steak-Zauber, das git Chraft



Vom Schweizer Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter (200g)	17.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce (200g)	18.50
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce (200g)	21.50

Vom Schweizer Kalb

Kalbssteak mit Kräuterbutter (200g)	32.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce (200g)	34.50

Entrecôte

Entrecôte „Lady-style“ (150g) mit Kräuterbutter	19.90
Entrecôte mit Kräuterbutter (200g)	24.50
Entrecôte mit Pfeffersauce (200g)	25.50
„Riesen-Entrecôte“ (300g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	34.50
„Schmetterlings-cut-Entrecôte“ (400g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	42.50

Rindsfilet

„Le petit Rindsfilet“ (150g)	28.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter (200g)	32.—
Rindsfilet Sauce Béarnaise (200g)	33.—
King-size-Rindsfilet (300g) mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	39.50

Beilagen: Pommes-frites 6.60, Rosmarinkartoffeln 7.70
Nudeln 6.60, Reis 6.60, Schäfli's Rahmspinat 6.60
mit Gemüseschälchen 7.90, auf Salatteller 6.90

Chateaubriand, ab zwei Personen, ganz romantisch

Rindsfilet am Stück gebraten und franchiert
mit viel Saisongemüse präsentiert serviert mit Pommes-frites,
nappiert mit Sauce Béarnaise (zwei Service) pro Person CHF 55.00
(Für Fleischliebhaber: Mit extra Portion Rindsfilet pro Person CHF 64.50)

Ein bisschen Spass muss sein

Fondue Chinoise oder Bourguignonne (Ab zwei Personen)

Inkl. gemischter Salat vom Buffet. Zu diesen zwei Fondues servieren wir
6 feine Saucen und viele Früchte, Pommes-frites und
zartes handgeschnittenes Rindfleisch... so viel ihr Herz begehrt!
Fondue Bourguignonne kann im Wintergarten lüftungstechnisch
nicht serviert werden. (Chinoise ist auch im Wintergarten erhältlich!)
Auf Wunsch zusätzlich mit Reis servierbar
pro Person 49.90

Preise inkl. 8% MWST

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la difference



Chef's Spezial

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüsegariture 43.50

Surf and Turf

Rindsfilet mit Kräuterbutter kombiniert
mit grillierten Butterfly-Riesencrevetten
serviert mit Reis 49.50

Schäfli's Kalbs-Cordon-bleu-Rolle

Kalbfleisch gefüllt mit Walliser Käse und Schinken
Pommes-frites und Gemüsegariture 38.70
(XL-Kalbs-Cordon-bleu ca. 700g 52.00)

Wienerschnitzel (Kalb)

Pommes-frites und Gemüsegariture 36.00

Paillard (dünnes Kalbsschnitzel nature gebraten)

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüsegariture 37.—

Lammfilets an Rotwein-Kräuter-KnoblisaUCE

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegariture 36.20

Vegetarisch und Pasta

Nudeln an leichter Rahmsauce

mit frischen Saisonpilzen und Trüffel Öl extra Vergine 22.90

Bunter Gemüsesteller mit Salzkartoffeln 23.90

Tortillas Olé

In Habanero-Butter gebratenes Fleisch im Gusspfändli serviert.

Fajitas-Fans essen Sie von Hand!

Ganz einfach....Sauce, Fleisch, Käse und Salat auf Weizen-Tortillas
verteilen, rollen und geniessen.

Tortillas mit Rindsfleisch 36.50

Tortillas mit Poulet (natürlich Schweizer Poulet) 29.90

Tortillas mit Riesencrevetten 38.50

Tortillas mit Gemüse 23.90

Preise inkl. 8% MWST

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la difference



Fische und Krustentiere von See und Meer

Eglifilets „Müllerinart“

Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Tartarsauce 29.50

Eglifilets „Dorothea“

Gebratene Eglifilets auf Rahm-Blattspinat
mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 33.50

Egli-Chnusperli „Hürlimann“

Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tartarsauce
serviert mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 29.90 (220g)
XL-Portion 39.90 (350g)

Seezungenfilets „Hausart“ (Bio-Holland)

Gebratene Seezungenfilets nappiert mit
wenig Rosmarin- und Knoblibutter
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Rahm-Blattspinat 36.90

Riesencrevetten Butterfly „Schäfli“

Crevetten aufgeschnitten und grilliert,
mit einem Hauch Knobli gewürzt
und mit Cognac flambiert
Reis und Rahm-Blattspinat 39.50

Wurstsalat

Wurstsalat einfach	13.90
Wurstsalat garniert	18.50
Wurstkäsesalat einfach	14.90
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Salatteller mit Ei	16.50

Schraubenbrot – Sandwiches

Schinken-, Salami-oder Fleischkäse	7.20
Käse- oder Rohschinken	9.70
Bündnerfleisch	10.70

Bürgerlich

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse garniture	23.50
Schweinsschnitzel paniert auf Salatteller	23.50
Schweins-Cordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse garniture	29.90
CH - Chicken-Nuggets auf Salatteller	23.50

Preise inkl. 8% MWST

Hotel Restaurant Schäfli, Siebnen

Vive la différence



Schäfli Spezialsalat



Knackige Eisberg- und Blattsalate an französischer Sauce,
reich garniert mit Tomaten, frischen Früchten,
Parmesanscheiben und Brotroutons,
serviert mit Schäfli's BBQ-Sauce

Schäflisalat mit

Pouletstreifen	Fr. 19.90
Rindshuftwürfel	Fr 28.50
Rindsfiletwürfel	Fr. 39.90
Lammfiletwürfel	Fr. 29.50
Eglifilets mit Tartarsauce	Fr. 29.50
Riesencrevetten	Fr. 39.50
Egli-Chnusperli mit Tartarsauce	Fr. 29.90
mit Pommes frites	Fr. 6.60

Preise inkl. 8% MwSt