



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MARINA

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir sehen uns als Ihren Genusshafen, ob im turbulenten Alltag, nach einer ausgiebigen Wanderung am Flumserberg oder auch während Ihres Ferienaufenthaltes am schönen Walensee.

Mit höchster Sorgfalt wählen wir die Produkte aus, die wir für Sie verarbeiten. Die reichen Schätze unserer Region sind uns sehr wichtig und unser Ziel ist es, Ihnen diese auf dem Teller oder im Glas weiterzugeben.

Für Ihr ehrliches Feedback sind wir sehr dankbar!

Wollen Sie Ihr Fest bei uns feiern? Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an reservation@marina-walensee.ch

A VERY WARM WELCOME TO THE MARINA RESTAURANT

Dear guests,

We are delighted to welcome you to our restaurant and serve you our delicious dishes. We hope you feel at home.

We see ourselves as a port of call for pure culinary pleasure, whether you're looking for a break from the ups and downs of your day-to-day, a pit-stop on a long hike around Flumserberg, or a holiday by lovely Lake Walen.

We choose the products we prepare for you with the utmost care. We're proud of our fine local produce, and we want to bring it onto your plate and into your glass.

Your honest feedback is much appreciated!

Would you like to host an event at our restaurant? Have a chat with us or send us an email at reservation@marina-walensee.ch

marina
WALENSEE

WINE & DINE

CHÄSERRUGG · 2262 M Ü. M.

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz, Birnenbrot,
Dreierlei Alpkäse vom Sarganserland, eingelegtes Gemüse

*Grisons beef, coppa, Salsiz sausage, pear pastry
Three Alpine cheeses from the Sarganserland, pickled vegetables*

2 PERSONEN CHF 24.00
JEDE WEITERE PERSON CHF 6.00

HINTERRUGG · 2306 M Ü. M.

Wildfleischbällchen an Tomatensauce *Game meatballs in tomato sauce*

CHF 8.00

SCHEIBENSTOLL · 2234 M Ü. M.

Carpaccio von kalt geräuchertem Forellenfilet mit Toastbrot und Butter
(von der Fischereizucht Schwendi aus dem Weisstannental)

*Cold-smoked trout carpaccio with toast and butter
(from the Schwendi fish farm in the Weisstannen valley)*

CHF 9.50

ZUESTOLL · 2235 M Ü. M.

Ofenfrisches Markbein mit rotem Zwiebelconfit und Hausbrot
Fresh oven-baked bone marrow with red onion chutney and homemade bread

CHF 11.50

BRISI · 2279 M Ü. M.

Frische Feigen aus Quinten mit Ziegenkäse und Tannenhonig
Fresh figs from Quinten with goat cheese and fir honey

CHF 8.50

FRÜMSEL · 2263 M Ü. M.

1 Capuns in Milch-Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
1 capuns swiss chard roll in a creamy milk sauce, topped with Alpine cheese and fried onions

CHF 7.50

SELUN / 2205 M Ü. M.

Schweizer Rindstatar mit Toastbrot, luftiger Butter aus Flums und Wildkräuter-Salat
Swiss beef tartare with toast, whipped butter from Flums and a wild herb salad

40 g CHF 9.50
80 g CHF 19.00
160g CHF 34.00

KALTE VORSPEISEN & SALATE

COLD STARTERS & SALADS

GRÜNER SALAT *GREEN SALAD*

CHF 9.00

Verschiedene Blattsalate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz
Mixed leaf salads and wild herb salads from Bad Ragaz

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

CHF 12.00

Verschiedene Salate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz
Mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz

HERBST SALAT *AUTUMN SALAD*

CHF 16.00

Verschiedene Salate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz mit gebackenem Ziegenkäse, Trauben, Cashew Nüssen, eingelegten Feigen aus Quinten
Mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz with baked goat cheese, grapes, cashew nuts, pickled figs from Quinten

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*

für 1 Person CHF 13.00
jede weitere Person CHF 6.00

Saisonale Salate mit Dressing nach Wahl
Apfel, Birne, Sprossen, geröstete Nüsse und Croûtons
Seasonal salads with a dressing of your choice Radish sprouts, roasted nuts and croutons

HAUSDRESSING NACH IHRER WAHL *HOUSE DRESSING OF YOUR CHOICE*

Italienisch, französisch oder Walnuss-Dressing
Italian, French or walnut dressing

HIRSCH-CARPACCIO

klein CHF 16.00
gross CHF 27.00

Dünn geschnittenes Hirschfleisch aus dem Weisstannental mit Burrata und eingelegtem Apfel, Olivenöl, Balsamico

Thinly sliced venison from the Weisstannen valley with burrata and pickled apple, olive oil, balsamic vinegar

SUPPEN SOUPS

REHKRAFTBRÜHE (L) <i>VENISON BROTH</i> mit Gemüse Julienne <i>with julienne vegetables</i>	CHF	11.00
KÜRBISSCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO (A/L/O) <i>CREAM OF RED KURI SQUASH SOUP</i> mit Milchschaum und Kürbiskernöl <i>with milk foam and pumpkin seed oil</i>	CHF	12.00
MARRONISCHAUMSUPPE (A/L/O) <i>CREAM OF CHESTNUT SOUP</i> mit Bergthymian <i>with mountain thyme</i>	CHF	13.00

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA & VEGETARIAN DISHES

VEGANER BURGER (L/N) <i>VEGAN BURGER</i> The Beyond Burger mit Erbsenprotein, ohne Soja und glutenfrei, Kosher mit Süsskartoffel-Pommes <i>The Beyond Burger with pea protein, no soya and gluten-free, Kosher with sweet potato fries</i>	CHF	23.00
VEGANES GELBES THAI-CURRY (E/N/O/H) <i>VEGAN YELLOW THAI CURRY</i> an Kokosnussmilch-Sauce, Wok-Gemüse, geröstete Cashewnüsse, Zweierlei Sesam, Basmati-Reis, Sojasprossen <i>with coconut milk sauce, stir-fry vegetables, toasted cashew nuts</i> <i>Duo of sesame, basmati rice, beansprouts</i>	CHF	24.00
FRISCHE BURRATA-RAVIOLI (A/O/G/C/H) <i>FRESH BURRATA RAVIOLI</i> an Butter-Kraftbrühe-Emulsion, geröstete Pinienkerne, Rucola, frische Burrata <i>with a bouillon and butter emulsion, toasted pine nuts, rocket, fresh burrata</i>	CHF	26.00
HERBST-VEGI-TELLER (A/O/G/C/H) <i>AUTUMNAL VEGGIE PLATTER</i> mit Rotkraut, Butterspätzli, Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce Serviettenknödel, Mirza-Apfel <i>with red cabbage, butter spätzle, chestnuts, Brussels sprouts and</i> <i>a creamy mushroom sauce, Dumplings, Mirza-style apple</i>	CHF	31.00

HAUPTGÄNGE MAIN DISHES

MARINA FITNESS-TELLER Gemischter Salat und frische Früchte
MARINA FITNESS DISH Mixed salad and fresh fruit

mit sautierter Pouletbrust aus dem St. Galler Rheintal (H/L) **CHF 27.00**
with sauteed chicken breast from the St. Gallen Rhine Valley (H/L)

mit Zander-Chnusperli und hausgemachter Sauce Tartare (A/C) **CHF 29.00**
with crispy zander bites and homemade tartare sauce

mit gebratenem Felchenfilet aus dem Walensee (A/D/L) **CHF 36.00**
with fried Lake Walen whitefish fillet

BAUERNWURST AUS DEM SARGANSERLAND *BOILED FARMER SAUSAGE* **CHF 17.00**
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln *with sauerkraut and parsley potatoes*

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

MARINA BURGER (A/G/L/N) *MARINA BURGER* **CHF 25.00**
Angus Beefburger mit 100% Rindfleisch, Sauce Tartare,
Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Pommes Frites
Angus beef burger with 100% beef, tartare sauce, Eastern Swiss raclette cheese, sauce andalouse and chips

CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A/C) *PORK CORDON BLEU* **CHF 34.00**
gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse mit Ostschweizer Pommes, Saison-Gemüse
stuffed with ham and strong Alpine cheese With Eastern Swiss potatoes, seasonal vegetables

RINDSFILET 200 g AUS DER REGION (C/A/G/P) **CHF 49.00**
an grüner Pfeffersauce, mit gebackenem Blumenkohl und Süsskartoffel-Pommes
LOCALLY SOURCED FILLET OF BEEF 200 g
with green peppercorn sauce, oven-baked cauliflower and sweet potato fries

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

HAUSGEMACHTER REHPFEFFER (A/E/G/L) *HOMEMADE VENISON STEW* **CHF 37.00**

mit Speckwürfel, Silberzwiebeln, Croûtons, Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel

with diced bacon, pearl onions, croutons, butter spätzle, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, Mirza-style apple

ROSA GEBRATENES HIRSCHRACK MIT KRÄUTERKRUSTE (A/E/G/L) **CHF 39.00**

an Brombeersauce, Broccoli mit Mandeln und Fregola Sarda

PINK ROASTED RACK OF VENISON WITH HERB CRUST

with blackberry sauce, broccoli with almonds and fregola sarda

REHSCHNITZEL «MIRZA» (A/E/G/L) *«MIRZA» VENISON SCHNITZEL* **CHF 42.00**

an Wildrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel

in a creamy game sauce with butter spätzle, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, Mirza-style apple

HIRSCHFILETSPITZEN STROGANOFF (G/A) *VENISON STROGANOFF WITH FILLET TIPS* **CHF 44.00**

an sämiger Sauce, Chilifäden mit Quarkspätzli

with a creamy sauce, chilli strands and quark spätzle

GEBRATENES FELCHENFILET AUS DEM WALENSEE (A/D) **CHF 41.00**

an Buttersauce, mit Wildreis und Grillgemüse

FRIED LAKE WALLEN WHITEFISH FILLET

With herb butter sauce, wild rice and grilled vegetables

AUF VORBESTELLUNG FÜR 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

AVAILABLE ON PRE-ORDER FOR TWO PEOPLE / PRICE PER PERSON

GANZE FORELLE IN DER SALZKRUSTE *WHOLE SALT-BAKED TROUT*

CHF 41.00

aus dem Walensee, von Berufsfischer Hanspeter Gubser mit Salzkartoffeln und brauner Butter
from the Lake Walen with boiled potatoes and brown butter sauce

HIRSCH-KALBSRÜCKEN AUS DEM WEISSTANNENTAL

CHF 61.00

an Holundersauce, dazu Butterspätzli, geschmortes Rotkraut,
karamellierte Marroni, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren

SADDLE OF YOUNG VENISON FROM THE WEISSTANNEN VALLEY / SG

*in an elderberry sauce, served with butter spätzle, braised
red cabbage, caramelised chestnuts, Mirza-style apple with cranberries*

GRAND CRU CHATEAUBRIAND / CH

CHF 64.00

an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
with béarnaise sauce, potato gratin and grilled vegetables

MARINA KINDERMENÜ *MARINA KIDS MENU*



MARINO

CHF 15.00

Zander-Chnusperli mit Reis und Gemüse
Crispy zander bites with rice and vegetables



FLUMSI

CHF 13.00

Ghackets und Hörnli
Macaroni bolognese



HEIDI

CHF 13.00

Schweizer Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse
Swiss chicken nuggets with chips and vegetables



FLUMSINA

CHF 13.00

Fischstäbli mit Spinat und Salzkartoffeln
Fish fingers with spinach and boiled potatoes



PETER

CHF 17.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
Breaded pork schnitzel with chips and vegetables

Dazu gibt es einen feinen Sirup und nach dem Essen eine Kugel Glace nach Wahl dazu.
Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch gerne einen leeren Teller (zum Mitessen bei den Grossen)
Meals are served with a delicious cordial and a scoop of ice cream of your choice for dessert.
We're also happy to bring you an empty plate on request (so children can eat with the grown-ups)

Habt ihr unser Spielzimmer, den «Marino Kids Club», schon entdeckt?
Have you discovered our playroom «Marino Kids Club» already?

PIZZA

HERBST-PIZZA VEGI (A/G) <i>VEGGIE AUTUMN PIZZA</i>	KLEIN	CHF	17.00
Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Kürbis, Pinienkerne und Feigen aus Quinten <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, pumpkin, pine nuts and figs from Quinten</i>	GROSS	CHF	23.00
HERBST-PIZZA MIT HIRSCH-ENTRECÔTE (A/G)	KLEIN	CHF	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Hirsch-Entrecôte, Birne, Speck und Trauben <i>AUTUMN PIZZA WITH VENISON ENTRECÔTE</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, venison entrecôte, pear, bacon, and grapes</i>	GROSS	CHF	27.00
PIZZA MARGHERITA (A/G)	KLEIN	CHF	13.00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	GROSS	CHF	18.00
PIZZA PROSCIUTTO FUNGI (A/G)	KLEIN	CHF	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons Bauernschinken, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano</i>	GROSS	CHF	21.00
PIZZA SALAMI (A/G)	KLEIN	CHF	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian salami, oregano</i>	GROSS	CHF	21.00
PIZZA DIAVOLO (PIKANT) (A/O)	KLEIN	CHF	17.00
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini <i>Tomato sauce, spicy salami, garlic, olives, pepperoncini</i>	GROSS	CHF	24.00
PIZZA BBQ CHICKEN (A/G)	KLEIN	CHF	19.00
Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St. Galler Rheintal, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce <i>Tomato sauce, strips of St. Gallen Rhine Valley chicken breast, red onions, peppers, BBQ sauce</i>	GROSS	CHF	23.00
PIZZA MARINA (A/G)	KLEIN	CHF	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse <i>Tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables</i>	GROSS	CHF	29.00
TRÜFFEL PIZZA (A/O)	KLEIN	CHF	27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, black truffle, truffle oil, rocket</i>	GROSS	CHF	38.00

DESSERT

CAFE AFFOGATO (A/CG) CHF 7.00

Vanilleglace mit einem Espresso-Shot *Vanilla ice cream with a shot of espresso*

**FRISCHE PASTEL DE NATA
PORTUGIESISCHE SPEZIALITÄT (A/C/G/H)** KLEIN CHF 9.00
GROSS CHF 12.00

Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und hausgemachtem Schokoladenglace

FRESH PASTEL DE NATA / PORTUGUESE SPECIALITY

Puff pastry with vanilla custard and homemade chocolate ice cream

PANNA COTTA (A/C/G) CHF 12.00

mit Zwetschgenkompott und Rahm *with plum compote and cream*

OFENFRISCHER KAISERSCHMARREN (A/C/G) CHF 14.50

mit Aprikosenkompott und Vanilleglace

FRESH OVEN-BAKED KAISERSCHMARREN PANCAKES

with apricot compote and vanilla ice cream

KÄSEVARIATION AUS DEM SARGANSERLAND (A/E/G) KLEIN CHF 14.00
GROSS CHF 22.00

Drei verschiedene Bergkäse, zwei verschiedene Weichkäse mit Nüssen, Brot und Butter

SARGANSERLAND CHEESE BOARD

Three Alpine cheeses, two soft cheeses with nuts, bread and butter

DESSERT

EISKAFFEE «GERÜHRT» (A/C/G)

Eiskaffee-Glace und Rahm

ICE COFFEE 'SHAKE'

With iced coffee ice cream and cream

KLEIN CHF 8.00
GROSS CHF 12.00

COUPE DÄNEMARK (C/G)

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

DENMARK SUNDAE

with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

KLEIN CHF 8.00
GROSS CHF 12.00

COUPE NESSELRODE (C/G)

Vanilleglace, Vermicelles und Rahm

NESSELRODE SUNDAE

with vanilla ice cream, chestnut vermicelles and cream

KLEIN CHF 9.00
GROSS CHF 13.00

SORBET ZITRONE

Zitronen-Sorbet und Wodka

Lemon sorbet with vodka

CHF 9.00

SORBET HIMBEER

Himbeer-Sorbet und Swiss Gin

Raspberry sorbet with swiss gin

CHF 9.00

RAHMGLACE (C/G) Vanille, Tiramisù, Cafe Macchiato, Milkschokolade, Café, Stracciatella, Erdbeer

ICE CREAM Vanilla, tiramisù, cafe macchiato, milk chocolate, coffee, stracciatella, strawberry

SORBETS Himbeer, Zitrone, Mango

SORBET Raspberry, lemon, mango

PREIS PRO KUGEL *PRICE PER SCOOP*

CHF 3.50

RAHMZUSCHLAG *EXTRA CREAM*

CHF 1.50

APERITIVS

PROSECCO BRUT «NOAI»	1 dl	CHF	8.00
	7.5 dl	CHF	44.00
CHAMPAGNER BRUT 1ER CRU	1 dl	CHF	12.00
CUVÉE EXTRA BRUT 1ER CRU	1 dl	CHF	12.00
ROSÉ BRUT	1 dl	CHF	12.00
GESPRITZTER WEISSWEIN Süss oder sauer nach Wahl	2 dl	CHF	9.50
PARADISI Roter Vermouth, Ginger Ale und Orange	2 dl	CHF	10.50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda und Orange	2 dl	CHF	10.50
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette und frische Pfefferminze	2 dl	CHF	10.50
LILLET BERRY Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Beeren und frische Pfefferminze	2 dl	CHF	10.50
MIMOSA Prosecco, Orangensaft	2 dl	CHF	9.50
MARTINI BIANCO / MARTINI DRY	4 cl	CHF	8.50
CYNAR	4 cl	CHF	8.50

APERITIVS OHNE ALKOHOL

SANBITTER	1 dl	CHF	5.00
CRODINO	1 dl	CHF	5.00
TOMATENSAFT	2 dl	CHF	6.50
VIRGIN HUGO Holunderblütensirup, Ginger Ale, Limette und frische Pfefferminze	1 dl	CHF	8.50
BLAUER HIMMEL Blue Curaçao Sirup, Tonic Water	1 dl	CHF	8.50
HOLUNDER-MINZE SPRITZ	1 dl	CHF	6.50
Holunderblütensirup, Soda, Ingwer, Zitrone und frische Pfefferminze			

SOFTDRINKS

QUELLWASSER MIT/OHNE KOHLENSÄURE	3 dl	CHF	3.00
	7 dl	CHF	5.00
VALSER MINERAL MIT/OHNE KOHLENSÄURE	5 dl	CHF	5.50
	1 L	CHF	8.50
RIVELLA ROT/BLAU	3 dl	CHF	4.50
COCA-COLA/COCA-COLA ZERO	3 dl	CHF	4.50
SPRITE/ FANTA	3 dl	CHF	4.50
SHORLEY	3 dl	CHF	4.50
FUSETEA LEMON / PEACH	3 dl	CHF	4.50
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	2 dl	CHF	7.00
JOHANNISBEERENSAFT	2 dl	CHF	4.50
FEVER-TREE TONIC	2 dl	CHF	5.00
ROYAL BLISS GINGER ALE	2 dl	CHF	4.50
ROYAL BLISS BITTER LEMON	2 dl	CHF	4.50
RED BULL	2.5 dl	CHF	5.50
MÖHL – SAFT VOM FASS (ALKOHOLFREI)	5 dl	CHF	6.00

BIER

EDELSPEZ	3 dl	CHF	5.50
CALANDA	3 dl	CHF	5.50
SOMERSBY APPLE	3 dl	CHF	6.50
KLOSTERBRÄU	3 dl	CHF	6.50
WEISSER ENGEL	5 dl	CHF	7.50
MARINA BIER (LAGER)	3 dl	CHF	4.80
	5 dl	CHF	5.80
MARINA PANACHÉ (LAGER)	3 dl	CHF	4.80
	5 dl	CHF	5.80
SCHÜTZENGARTEN ALKOHOLFREI	3 dl	CHF	5.00
MÖHL - SAFT VOM FASS	5 dl	CHF	6.50

GIN

BOMBAY GIN TONIC, 40%	4 cl	CHF	12.50
BREIL PUR GIN TONIC, 45%	4 cl	CHF	16.00
MARE GIN TONIC, 42.7%	4 cl	CHF	16.00
GIN 27 TONIC, 43%	4 cl	CHF	14.50
MONKEY 47 GIN TONIC, 47%	4 cl	CHF	14.50
HENDRICK'S GIN TONIC, 41.4%	4 cl	CHF	13.50

LONGDRINKS

VODKA ORANGE, 40%	4 cl	CHF	14.00
WHISKY COLA, 40%	4 cl	CHF	14.00
BACARDI COLA, 37.5%	4 cl	CHF	14.00
CAMPARI SODA, 25%	4 cl	CHF	8.50
CAMPARI ORANGE, 25%	4 cl	CHF	9.50
CUBA LIBRE, 40% Havana Club, Cola, Limette	4 cl	CHF	14.00
CAIPIRINHA, 40% Cachaça, Limette, Rohrzucker	5 cl	CHF	12.50
MOJITO, 40% Havana Club, Limette, Rohrzucker, Soda	5 cl	CHF	12.50
TEQUILA SUNRISE, 40% Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	5 cl	CHF	14.00
MARACUJA 43, 31% Likör 43, Maracujasaft	5 cl	CHF	14.00
MARINA DREAM Gin, Martini Bianco, Blue Curaçao Sirup, Ginger Ale	5 cl	CHF	15.50

SPIRITUOSEN

LIPP ZWETSCHGE, 41%	2 cl	CHF	11.00
LIPP WILLIAMS, 41%	2 cl	CHF	11.00
LIPP KIRSCH, 41%	2 cl	CHF	11.00
GONZENGÜGGS KERNER, 40%	2 cl	CHF	7.50
GONZENGÜGGS LIKÖR, 40%	2 cl	CHF	7.50
GONZENGÜGGS MARC, 40%	2 cl	CHF	7.50
GRAPPA FIOR DI VITE, 41%	2 cl	CHF	5.50
GRAPPA DI BRUNELLO, 42%	2 cl	CHF	8.50
GRAPPA ADANK PINOT NOIR, 41%	2 cl	CHF	7.50
GRAPPA DI AMARONE, 40%	2 cl	CHF	7.50

SPIRITUOSEN

REMY MARTIN VSOP, 40%	4 cl	CHF	8.50
TRINIDAD RUM XO, 42%	4 cl	CHF	12.50
HAVANA CLUB, 40%	4 cl	CHF	7.50
BACARDI, 37.5%	4 cl	CHF	7.50
CARLOS I, 38%	4 cl	CHF	9.50
GRAND MARNIER, 40%	4 cl	CHF	8.50
ALTER APFEL, 40%	2 cl	CHF	8.50
ALTE ZWETSCHKE, 40%	2 cl	CHF	8.50
PORTWEIN NIEPOORT, 20%	5 cl	CHF	8.00
KAHLÚA KAFFEE-LIKÖR, 20%	4 cl	CHF	7.50
AMARETTO DISARONNO, 28%	4 cl	CHF	8.00
BAILEYS, 17%	4 cl	CHF	8.00
APPENZELLER RAHM-LIKÖR, 18%	4 cl	CHF	7.50
APPENZELLER, 29%	4 cl	CHF	7.00
RAMAZZOTTI, 30%	4 cl	CHF	8.00
FERNET BRANCA, 40%	4 cl	CHF	7.00
VODKA ABSOLUT, 40%	2 cl	CHF	9.00
JACK DANIEL'S TENNESSEE, 40%	4 cl	CHF	7.50
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD, 40%	4 cl	CHF	9.50
CRAGGANMORE 12 YEARS OLD, 40%	4 cl	CHF	14.50
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD, 40%	4 cl	CHF	14.50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	CHF	4.00
ESPRESSO DOPPIO	CHF	5.00
ESPRESSO MACCHIATO	CHF	4.50
KAFFEE CRÈME	CHF	4.50
SCHALE	CHF	5.50
CAPPUCCINO	CHF	5.50
LATTE MACCHIATO	CHF	5.50
HEISSE SCHOKOLADE/OVOMALTINE	CHF	5.50
HEISSE MILCH	CHF	4.00
DIVERSE TEES	CHF	4.00
Grüntee, Pfefferminz, Verbene, Kamille, Früchte, Hagebutte, Kräuter, Earl Grey		
PUNSCH ALKOHOLFREI	CHF	4.50
Apfel, Waldbeere, Orange		

ALKOHOLHALTIGE HEISSGETRÄNKE

JAGERTEE	CHF	6.90
GLÜHWEIN	CHF	7.00
ESPRESSO CORRETTO	CHF	7.00
KAFFEE LUTZ	CHF	7.50
KAFFEE FERTIG	CHF	7.50
KAFFEE MARINA mit Appenzeller Rahm-Likör und Schlagrahm	CHF	8.50
KAFFEE BAILEYS	CHF	8.50
KAFFEE AMARETTO	CHF	8.50
SCHÜMLI PFLÜMLI	CHF	8.50
IRISH COFFEE	CHF	8.50

BESTE QUALITÄT FÜR UNSERE GÄSTE

«Regional - saisonal - frisch - und wann immer möglich in Bio-Qualität» – diese Punkte stehen in unserer Küche an oberster Stelle. Um unseren Gästen eine qualitativ hochstehende Küche zu bieten und eine tier- sowie naturgerechte Produktion zu garantieren, arbeiten wir mit regionalen – und uns bekannten – Anbietern zusammen.

Geniessen Sie beispielsweise einen zarten Fisch aus dem Walensee oder ein gutes Stück Fleisch von unseren Dorf-Metzgern und dazu marktfrisches und äusserst schmackhaftes Gemüse von unserem lokalen Gemüse-Händler. Denn sie alle repräsentieren unsere wunderbare Region und stehen für erstklassige Qualität. Herzlichen Appetit!

BEST QUALITY FOR OUR GUESTS

“Regional – seasonal - fresh - and whenever possible in organic quality” - these points are top priority in our kitchen. To offer our guests a high quality cuisine and to guarantee animal- and nature-friendly production, we work together with regional suppliers that are known to us. Enjoy for example a delicate fish from Lake Walen or a good piece of meat from our village butchers together with market fresh and extremely tasty vegetables from our local greengrocer. Because they all represent our wonderful region and stand for first-class quality. Bon appetit!

PRODUKT PARTNER *PRODUCE PARTNERS*

BAUERN UND ALPEN AUS DEM SARGANSERLAND-WALENSEE

FARMERS AND ALPINE PRODUCERS FROM SARGANSERLAND AND LAKE WALEN

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, www.marchhof.ch

Baltschanahof Genetics, Gaudenz Thoma, 7324 Vilters, www.baltschanahof.ch

Alp Walabüz, Alp Schaffans, Alp Fursch, usw.

BROT *BREAD*

Städtlibeck GmbH, 8880 Walenstadt, www.staedtlibeck.ch

Romers Hausbäckerei, 8717 Benken, www.romers.ch

Aryzta Hiestand, 8952 Schlieren-Zürich, www.aryzta.ch

FISCH *FISH*

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt, www.fischereifrosch.ch

Forellenzucht Schwendi, 7325 Schwendi, www.forellenzucht-weisstannen.ch

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, www.bianchi.ch

FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE *MEAT AND MEAT PRODUCTS*

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, www.rufleisch.ch

Cassani Metzger, 8882 Unterterzen, www.cassanimetzger.ch

Traitafina, 5600 Lenzburg, www.traitafina.ch

WILD

Bannholz-Metzger, Erich Schnider, 8887 Mels,

Jagdgesellschaft Precht, Jägerverein Hubertus, Jäger: Ignaz Kalberer

Metzgerei Kalberer AG, 7323 Wangs

KÄSE, JOGHURT *CHEESE, YOGHURT*

Milchzentrale Bad Ragaz Peter Signer, 7310 Bad Ragaz, www.milchzentrale.ch

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, www.marchhof.ch

Churer Chaes-Fritz, Kornquaderweg 23, 7000 Chur, www.chaes-fritz.ch

EIER *EGGS*

Bio Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-Hochwiese

OBST UND GEMÜSE *FRUIT AND VEGETABLES*

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310 Bad Ragaz, www.ecco-jaeger.ch

FLEISCHDEKLARATION

Poulet, aus der Region und CH, Rind, aus der Region und CH, Kalb, aus der Region und CH, Schwein, aus der Region und CH, Fische, aus der Region und CH

ALLERGENINFORMATIONEN

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja
G-Milch & Laktose / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MEAT DECLARATION

*Chicken, from the local region and CH, Beef, from the local region and CH,
Veal, from the local region and CH, Pork, from the local region and CH, Fish, from the local region and CH*

ALLERGY INFORMATION

*A-Cereals containing gluten / B-Crustaceans / C-Egg / D-Fish / E-Peanuts / F-Soya
G-Milk and lactose / H-Nuts / L-Celery / M-Mustard / N-Sesame / O-Sulphites*

*Please let us know about any allergies or intolerances.
We are happy to provide you with details of potential allergens in individual dishes.*

All prices are shown in CHF including statutory VAT.