



Herzlich Willkommen im
Restaurant Vista Mar

Winter-Karte

Vorspeise

Winterlicher Salat

15.50

Nüssli, Chicoreé und Radicchio mit grillierten Champignons, Speckstreifen und roten Zwiebeln

Hauptgänge

Winterlicher Spätzle-Eintopf mit Granatapfel-Sauce



23.50

mit Sauerampfer, Rosenkohl und getrockneten Tomaten

Spaghetti Invernali



20.50

mit Sauerampfer, Knoblauch, Chili und frischem Grana Padano

Gebackene Süsskartoffel mit Pesto

26.50

gefüllt mit roter Beete und grillierten Pouletbruststreifen (CH)

Ohne Pouletbrust: 20.00

Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet (CH)

32.50

mit Speck ummantelt, an einer rosa Pfeffersauce, serviert mit Reis

**Zwischen 12.00 – 14.00 Uhr könnte die Zubereitung dieser Gerichte etwas länger dauern.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.**



vegetarisch

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Für den kleinen Hunger


Käseküechli	4.50
Schinkengipfeli	4.50
Silserli	4.50
Wurstweggen	4.50
Birchermüesli, garniert mit Früchten	8.50
Hausgemachte Fruchtwähe	5.20
Portion Rahm	1.50

Weitere Kleinigkeiten für Zwischendurch finden Sie in unserer Vitrine

Belegte Brötli

mit Spargel, Ei, Vorderschinken, Salami oder Spargel mit Ei	5.50
mit Thon oder Sellerie	6.00
mit Rauchlachs	7.00
Ruchbrot-Sandwich mit Salami oder Vorderschinken	6.50



Suppen

Bündner Gerstensuppe	8.50
Tomatencremesuppe 	9.50

Salate

Grüner Beilagensalat		3.50
Gemischter Beilagensalat		6.00
Grüner Salat		7.50
Gemischter Salat		10.50
Gemischter Salat mit Zander-Knusperli und hausgemachter Tatarsauce Auch als kleine Portion erhältlich: 18.50		22.50
„Bade-Teller“ Verschiedene Salate mit Lachsrosetten		24.50
	<u>einfach</u>	<u>garniert</u>
Wurstsalat	16.50	21.50
Wurst-Käsesalat	16.50	21.50
Thonsalat	16.50	21.50

Vegetarische Gerichte

Wellness-Salat Feingehackter Saisonsalat mit Karotten, Gurken & Emmentaler Käse		17.50
Salatteller „Alexandria“ Verschiedene Salate mit Falafel		21.50
Mini-Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten Auch als kleine Portion erhältlich: 17.50		20.50
Spaghetti Verdure - mit Gemüse in leicht pikanter Tomatensauce Auch als kleine Portion erhältlich: 19.50		21.50
Spaghetti Napoli Auch als kleine Portion erhältlich: 16.50		18.50
Hausgemachter Zwiebel-Käsekuchen mit verschiedenen Salaten		18.50

Die Salate werden mit unserem feinen Haus-Dressing serviert

Warme Gerichte

Durchgehend von 11.15 – 21.45 Uhr

*Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter serviert mit Pommes Frites	23.50
*Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites Auch als kleine Portion erhältlich: 19.50	24.50
*Kalbsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce serviert mit Pommes Frites	21.50
*Schweins-Cordon Bleu serviert mit Pommes Frites	26.50
*Poulet-Cordon Bleu serviert mit Pommes Frites	24.50

*** Diese Gerichte sind auch als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten an Haus-Dressing erhältlich**

Chicken-Nuggets (8 Stück) mit verschiedenen Salaten Hausgemachte Sauce nach Wahl: Tatar oder Curry	21.50
Kalbsgeschnetzeltes „Casimir“ An Currysauce mit Früchten, serviert mit Reis Auch als kleine Portion erhältlich: 21.50	26.50
Spaghetti Bolognese Auch als kleine Portion erhältlich: 17.50	21.50
Spaghetti Morano - pikant mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Cherry Tomaten und paniertem Schweinsschnitzel in Streifen geschnitten Auch als vegan erhältlich: 20.50	25.50
1 Paar Wienerli mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16.50
Portion Pommes Frites	7.50

Kindermenü (bis 12 Jahre)

Spaghetti Napoli, dazu ein Glas Sirup	9.00
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites, dazu ein Glas Sirup	11.00

<u>Getränke offen</u>	<u>20 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
Arkina (ohne Kohlensäure)	2.90	3.80	5.50	8.00
Rhazünser (mit Kohlensäure)	2.90	3.80	5.50	8.00
Ice-Tea	3.30	4.20	6.00	
Ramseier Apfelschorle	3.30	4.20	6.00	
Citro	3.30	4.20	6.00	
ZAMBA Orangensaft	5.20	7.80		
Leitungswasser*	2.00	2.50	3.50	

* Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für ein Glas Leitungswasser die damit erbrachte Dienstleistung verrechnen.

Getränke Flaschen

Coca-Cola / Coke Zero			33 cl	4.80
Rivella rot / blau			33 cl	4.80
Sinalco			30 cl	4.80
Ramseier Huus-Tee Minze			33 cl	4.80
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon			20 cl	4.80
Gazzosa Fizzy (diverse Aromen)			35 cl	5.20

Säfte

Frischer ZAMBA-Saft (diverse Aromen)			25 cl	6.50
Ramseier Süssmost			33 cl	4.80
Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)			50 cl	5.50
Ramseier Suure Moscht (mit Alkohol)			50 cl	5.50

Weine im Offenausschank

		<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
<u>Weiss</u>			
Féchy (CH) – Chasselas		4.50	21.00
Pinot Grigio (ITA) – Grauburgunder		4.50	21.00
<u>Rosé</u>			
Oeil de Perdrix (CH) – Pinot Noir		4.50	21.00
<u>Rot</u>			
Magdener Blauburgunder (CH) – Pinot Noir		5.50	26.00
Primitivo Salento (ITA) – Primitivo		4.50	21.00

Biere vom Fass

	<u>20 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>50 cl</u>
Feldschlösschen Hopfenperle / Panaché (mit Citro)	3.60	4.70	6.00
Feldschlösschen Dunkle Perle	3.80	4.90	6.50
Feldschlösschen Saisonbier	3.80	4.90	6.50

Biere Flaschen

Feldschlösschen Bügel		50 cl	6.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)		33 cl	4.90
Feldschlösschen Weizenfrisch (alkoholfrei)		33 cl	4.90

Aperitifs und Spirituosen

Prosecco		10 cl	8.00
Apérol Spritz		20 cl	9.50
Dolce Vita (Passionsfruchtsirup, Prosecco und Mineralwasser)		20 cl	9.50
Martini Floreale (alkoholfrei)		20 cl	8.50
Gespritzter Weisswein		20 cl	5.50
Campari	23%	4 cl	6.50
Cynar	16%	4 cl	6.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	6.00
Kirsch	40%	2 cl	6.00
Williamine Morand	43%	2 cl	6.50

Kaffee & Co.

Espresso			4.50
Doppelter Espresso			7.00
Kaffee			4.50
Schale			5.00
Cappuccino			5.00
Kaffee Mélange			6.00
Latte Macchiato			6.00

Unsere Kaffeevariationen auch koffeinfrei und/oder mit pflanzlicher Milch erhältlich.

Milch kalt		20 cl	2.90
Kalte Schokolade (Caotina oder Ovomaltine)		30 cl	4.40
Heisse Schokolade (Caotina oder Ovomaltine)		20 cl	4.20
Tee (Ronnefeldt, Diverse Sorten)			4.50

Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien / Neuseeland
Ente	Frankreich
Pouletbrust	Schweiz
Chicken Nuggets	Argentinien
Hirsch	EU / Neuseeland
Fasan	EU / Neuseeland

Fisch

Zander	Ukraine / Deutschland
Lachs	Norwegen / Schottland
Thon	Philippinen
Riesenkrebetten	Vietnam / Thailand*

* Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.
Tagesmenüs werden separat angegeben.

Fragen Sie uns:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zur Herkunftsdeklaration und über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.