

hotel restaurant

# hammer

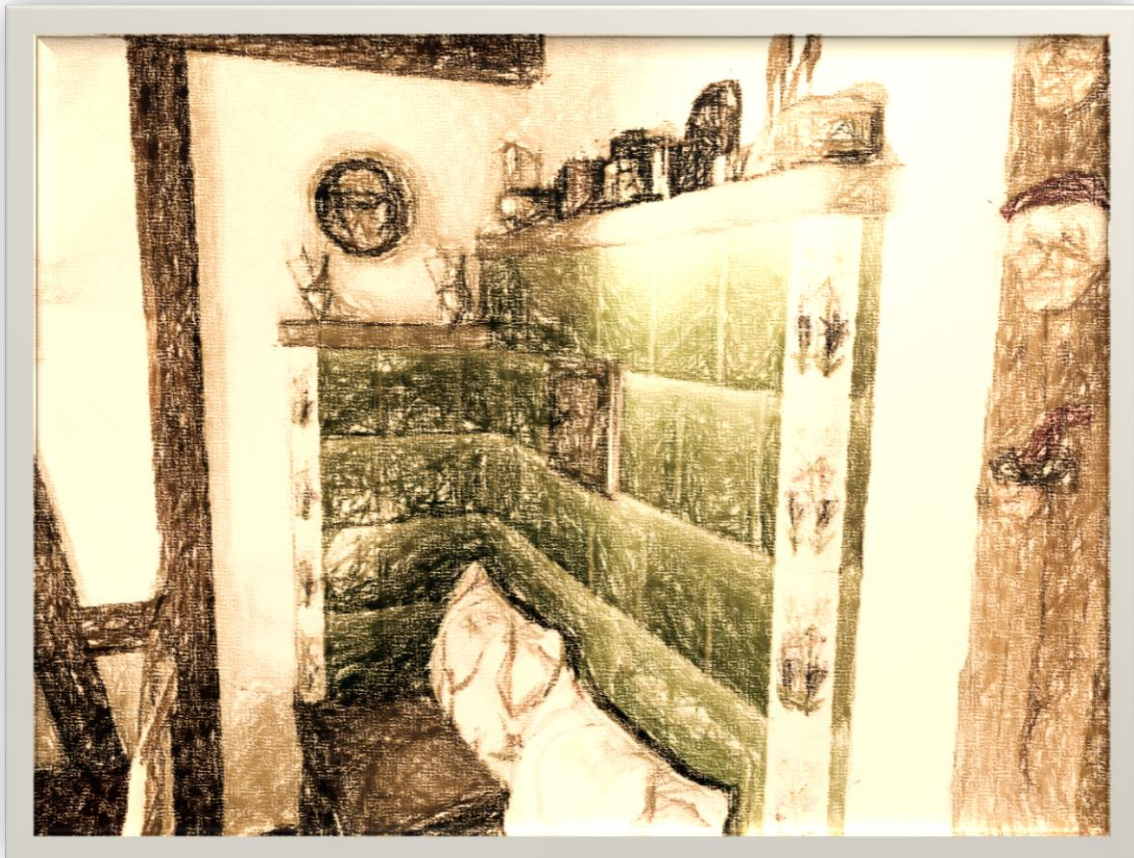
## Menu

**...Grüezi...Welcome...Bienvenue...**

At the restaurant „Säali“ we combine the 100-year history of the hotel restaurant Hammer with contemporary cuisine, creativity and original charm.

*Dans le restaurant "Säali" plus de 100 ans d'histoire de l'hôtel-restaurant Hammer se conjuguent avec une cuisine contemporaine, de la créativité et un charme original.*

Christian Longatti





hotel restaurant

hammer



## Cocktails

<b>Moscow Mule</b>	15
<b>Gin Tonic</b>	15
<b>Cuba Libre</b>	12
<b>Daiquiri</b>	15
<b>Caipirinha</b>	15
<b>Mojito</b>	15
<b>Cosmopolitan</b>	15
<b>White Russian</b>	15
<b>Aperol Spritz</b>	12
<b>Hugo</b>	12

## Wine by the glass / vin au verre <sup>10 cl</sup>

<b>Eigenthaler Hochzeit</b>	9
<b>Prosecco</b> Sergio Mionetto	7
<b>Heida</b> Visperterminen AOC 2017	9
<b>Le Blanc</b> Luzern Cuvée AOC 2017	9
<b>Pralis</b> Vino varietale d'Italia 2018	6
<b>Garanoir Rosé</b> Rosenau AOC 2018	7

## Tröpfel Alcohol-free from 100% Swiss fruits / sans alcool à partir de fruits suisses 100% frais

<b>PAES N°1</b> Grapes, apples, hops, elderflower	33cl	9
<b>PAES N°2 Rosé</b> Aronia berries, grapes apples	33cl	9

**COCKTAILS | APÉRO**



hotel restaurant

hammer



**Garden salad with herbs** | *Salade aux herbes du jardin* 8 CHF 

**Salad bowl to share** | *Saladier à partager* 11 CHF (per person | par personne) 

**Lettuce and seasonal salads from the garden**

*Laitue et salades de saison du jardin*

**Goulash soup with sour cream** | *Soupe de goulache et crème fraîche*

**Served in a bread cup** | *Servi dans la coupe de pain*

17 CHF / 11 CHF

**Grisons barley soup with bacon** | *Soupe à l'orge des Grisons au lard*

**Served in a bread cup** | *Servi dans la coupe de pain*

17 CHF / 11 CHF

**Sweet potato French fries** | *Frites de patate douce* 12 CHF 

**With Dip** | *avec dip*

**Hammer beef Steak tartare** | *Tartare de bœuf Hammer* 22 CHF / 36 CHF

**Mild or spicy with toast and butter**

*Fort ou doux, beurre et pain grillé*

**Cheese spätzli pasta with fried farm egg and roasted onions**

*Spätzli au fromage et œuf frit aux oignons rôtis*

22 CHF / 26 CHF

**Farmer sausage** | *Saucisse agriculteur* 27 CHF

**With gravy and rösti potatoes pasty** | *jus et rösti pâteux*

**Grilled beef fillet steak with shallot jus, French fries and vegetables**

*Filet de bœuf grillé, jus d'échalote, pomme frites et légumes*

48 CHF

**Hammer Cordon Bleu<sup>(CH)</sup>** 34 CHF

**Schnitzel with raclette cheese, bacon, vegetables and French fries**

*Escalope de porc au fromage, jambon, légumes et pommes frites*

**Fish & Salad from Eigenthal Josef Burri** | *Poisson croustillant de l'Eigenthal*

**Battered char fillet with sauce tartar French fries and salad**

*Filet d'omble, sauce tartare et pommes frites et salade* 31 CHF

Menu / à la carte



hotel restaurant

hammer



**Wild Hammer salad | Salade de sauvage Hammer**

Dear and wild boar ham with lamb's lettuce

*Jambon de cerf et sanglier avec laitue*

17 CHF

**Wild veggie plate | Assiette de légumes sauvage**

Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes

*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

26 CHF

**Venison stew | Ragoût de cerf**

Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes

*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

39 CHF

**Venison schnitzel | Escalope de chevreuil**

Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes

*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

41 CHF

**Red deer steak | Entrecôte de cerf**

Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes

*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

41 CHF

**Wild boar rack | Carré de sanglier**

Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes

*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

39 CHF

**Venison**



hotel restaurant

hammer



Enjoy an original Swiss fondue or raclette

*Dégustez une fondue ou une raclette Suisse originale*

**Hammer Fondue Classic** 3-course menu | *menu à 3 plats*

pp 27 CHF / 46 CHF

**Starter** | *entrée*

Selection of cold cuts | *selection de charcuterie*

**Main course** | *plat principal*

Hammer-Fondue

Served with gherkins, onions, rustic bread and potatoes

*Servi avec cornichons, oignons, pain rustique et pommes de terre*

**Dessert**

Apple fritters with vanilla sauce and cream

*Beignets aux pommes et sauce vanille à la crème*

**Schnippo**

Schnitzel with French fries | *Escalope et pommes frites*

16 CHF

**Pasta Pomodoro**



Pasta with tomato sauce and grated cheese

*Pâtes à la sauce tomate et fromage râpé*

14 CHF

**Fondue**



hotel restaurant

hammer



**Chicken Nuggets with French fries**  
*Nuggets de poulet et pommes frites*

15 CHF

**Portion of French Fries**  
*Portion pommes frites*

9 CHF

.....  
.....

**Chestnut puree with meringue | *Vermicelle et meringue***

12 CHF

**Warm pistachio cake | *Gâteau à la pistache***

11 CHF

**Cake of the day | *Gâteau de jour***

9 CHF

.....

**Sundae Denmark | *Coupe Danemark***

With vanilla ice cream and chocolate sauce

*Glace à la vanille et sauce au chocolat*

For information's regarding allergies, please contact our staff

**For the kids | pour les enfants**



hotel restaurant

hammer



12 CHF / 9 CHF

**Sundae Banana split | *Coupe au bananas***

Vanilla ice cream, banana ice cream and chocolate sauce

*Glace vanille, glace banana et sauce au chocolat*

12 CHF / 9 CHF

**Ice coffee | *Café glacé***

Mocca ice cream with espresso

*Mocha glace à l'espresso*

12 CHF / 9 CHF

**Sundae Sennä Bueb | *Coupe Sennä Bueb***

Vanilla ice cream, hazelnut ice cream and Appenzeller cream  
liqueur

*Glace vanille, glace noisette et liqueur de crème Appenzeller*

14 CHF / 10 CHF

**Sundae Alpöhi | *Coupe Alpöhi***

Yoghurt ice cream, yoghurt and alpine herbs

*Glace au yaourt, yaourt naturel et herbes alpines*

11 CHF / 8 CHF

**Sundae hot berry | *Coupe de baies chaudes***

Vanilla ice cream with hot berries

*Glace vanilla aux baies chaudes*

11 CHF / 8 CHF

**Plum sorbet with Vieille Prune | *Sorbet au prune et Vieille Prune***

14 CHF / 10 CHF

**Ice cream**

Chocolate, vanilla, strawberry, mocha, caramel, banana, hazelnut,  
yoghurt

*Crème glacée*

*Chocolat, vanille, fraise, moka, caramel, banane, noisette, yaourt*

3.50 CHF

**Sorbet**

Plum, apricot | *prune, abricot*

3.50 CHF

.....  
.....

**Dino Cup**

Sweets | dessert



Vanilla ice cream with chocolate sauce in the collection cup  
*Crème glacée à la vanille et sauce au chocolat dans la tasse*  
6.50 CHF

**Twitty**  
Panna-ice cream with a toy  
*Panna glace avec un jouet*  
5.50 CHF

**Wonderbibi**  
Stracciatella ice cream with a surprise  
*Stracciatelle glace avec une surprise*  
5.50 CHF

Sweets | dessert

We set the table with the Sunday dishes, we serve you and your loved ones on pre-order our two Tavolata menus by the table.

*En pré-commande, nous servons à vous et à vos proches l'un des deux "menus Tavolata", comme à la maison avec grand-mère, dans les plats du dimanche et hors du bol à partager.*

**Wild Hammer salad | Salade de sauvage Hammer**  
Dear and wild boar ham with lamb's lettuce  
*Jambon de cerf et sanglier avec laitue*

.....  
**Game and venison specialties**  
**Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and garnishes**  
*Spécialités de gibier et selle de chevreuil*  
*Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et garnitures*

.....  
**Apple fritter, vanilla sauce, meringue, cream**





hotel restaurant

**hammer**



*Beignets aux pommes, sauce vanilla, meringue et crème*

76 CHF

**Beef bouillon**

*Bouillon de boeuf*

.....  
**Veal roast with calvados sauce**

*Rôti de veau au sauce calvados*

.....  
**Apple fritter, vanilla sauce, meringue, cream**

*Beignets aux pommes, sauce vanilla, meringue et crème*

64 CHF

**La Tavolata**



**Lager Hell**

Vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

20 cl - 30 cl - 50 cl - 100 cl - Offenausschank



**Naturtrüb**

Vollmundig, mild-würzig

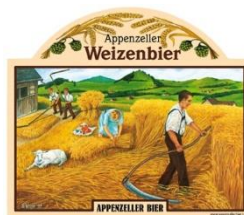
33 cl - Bügelflasche



**Schwarzer Kristall**

Vollmundig, Röstaromen (Kaffee), leicht melassig, Lakritze

33 cl - Flasche



**Weizenbier**

Bananen-Nelkenaroma (hefig), würzig, frisch-fruchtig

50 cl



**Ginger Beer**

Aromatisch, Ingwergeschmack

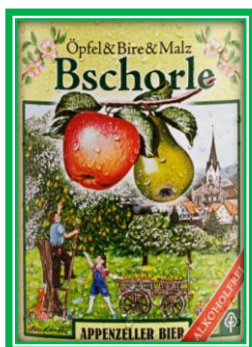
33cl - Flasche



**Alkoholfrei Sonnwendig**

Malzig, süsslich, leicht, alkoholfrei

50cl - Flasche



**Bschorle**

Frisch und fruchtig, alkoholfrei

33cl - Flasche



**APPENZELER BIER**



hotel restaurant

hammer

