



Menu English Français

...Grüezi...Welcome...Bienvenue...

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

Dans le restaurant “Sääli” plus de 100 ans d’histoire de l’hôtel-restaurant Hammer se conjuguent avec une cuisine contemporaine, de la créativité et un charme original.

Hotel Restaurant Hammer





hotel restaurant

hammer

Garden salad with herbs | *Salade mêlée aux herbes du jardin*

8^{CHF}

Green Lentil soup with Gruyère cheese

Soupe aux lentilles gratiné au Gruyère

11^{CHF}

Seared scallops with trout caviar, pumpkin and fondue sauce

Coquille Saint-Jacques sauté au caviar de truite, potiron et sauce fondue

22^{CHF}

Cheese spätzli pasta with fried farm egg and roasted onions

Spätzli au fromage et œuf frit aux oignons rôtis

18^{CHF}

Beef carpaccio^{CH} with artichokes, pine nuts and parmesan

Carpaccio de bœuf^{CH} aux artichauts, pignons de pin et parmesan

24^{CHF}

Grilled Tomino cheese with onions and raspberry vinegar

Fromage Tomino grillé, oignons et vinaigre de framboise

18^{CHF}

Grisons Capuns with cream sauce and ham


Capuns du Grisons au sauce fromage et jambon

16^{CHF}



hotel restaurant

hammer

Ravioli Carciofi with ricotta, artichokes and thyme butter 

Raviolis Carciofi à la ricotta, artichauts et beurre de thym

28 CHF

Braised red cabbage with mashed potatoes, vegetables 
and bagna cauda sauce

Chou rouge braisé et purée de pommes de terre, légumes et sauce bagna cauda

28 CHF

Pumpkin risotto with salsiccia Toscana ragoût

Risotto au potiron et salsiccia toscana ragoût

32 CHF

Beef rump steak with red wine jus, mashed potatoes and vegetables

Brasato de bœuf au jus de vin rouge, purée de pommes de terre et légumes

38 CHF

Hammer Cordon Bleu ^(CH)

Pork cordon bleu with raclette cheese, bacon, vegetables and French fries

Cordon bleu de porc au fromage, jambon, légumes et pommes frites

38 CHF

Grilled char fillet ^{from Eigenthal} **with sauce tartar vegetables and rice**

Filet d'omble ^{d'Eigenthal} frit, sauce tartare, légumes et riz

38 CHF

Fondue classic ^(from 2 people) **with bread, apple and schnapps**

Fondue classique ^(à partir de 2 personnes) pain rustique, pomme et schnaps cerise

29 CHF



hotel restaurant

hammer

Kids menu | *menu pour enfants*

Jungle Schnippo

Chicken schnitzel with French fries | *Escalope de poulet et pommes frites*

16^{CHF}

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

15^{CHF}

Portion of French Fries | *Portion pommes frites*

9^{CHF}



Ice cream | *Crème glacée*

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

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

3.50^{CHF}

Sorbet

Plum, apricot | *prune, abricot*

3.50^{CHF}

Dino Cup

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

Panna glace

5.50^{CHF}

Wonderbibi

Stracciatella ice cream with a surprise

Stracciatelle glace avec une surprise

5.50^{CHF}



hotel restaurant

hammer

Cake of the day | Gâteau de jour

9^{CHF}

Vielle Prune plum parfait with white chocolate sauce

Parfait vielle prune et sauce au chocolat blanc

11^{CHF}

Sundae Denmark | Coupe Danemark

With vanilla ice cream and chocolate sauce

Glace à la vanille 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}

Dessert



Mineral	CL	CHF
Rivella Blau Rivella Rot	33	5
Coca Cola Coca Cola Zero	33	5
Apfelschorle Ramseier	33	5
Suure Moscht Ramseier trüb	49	6
Suure Moscht Ramseier Alkoholfrei	49	6
Sauser Rimuss	49	7
Schweppes Tonic Bitter Lemon	20	5
Huus-Tee	30	5
Huus-Tee	50	7
Elmer Citro	33	5
Beckenrieder Orangenmost	30	4
Beckenrieder Orangenmost	50	6
Orangensaft	20	5
Tomatensaft Michel	20	5
Quellwasser Nature	30	3.50
Quellwasser Nature	50	5
Quellwasser Nature	100	8
Quellwasser mit Kohlensäure	30	3.50
Quellwasser mit Kohlensäure	50	5
Quellwasser mit Kohlensäure	100	8
«Appenzeller Bier»		
Herrgöttli Quöllfrisch Lager hell	20	3
Stange Quöllfrisch Lager hell	30	4.50
Chöbu Quöllfrisch Lager hell	50	7
Mass Quöllfrisch Lager hell	100	14
Quöllfrisch Naturtrüb	50	7.50
Sonnwendig ohne Alkohol	33	5
Schwarzer Kristall	33	5
Weizenbier	50	6
IPA-India Pale Ale	33	7
«Kaffee & Tee»		
Kaffee Crème Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale		5
Cappuccino		5
Latte Macchiato		5
Teeauswahl		5



hotel restaurant

hammer



APPENZELER BIER



Lager Hell

Vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

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



Naturtrüb

Vollmundig, mild-würzig

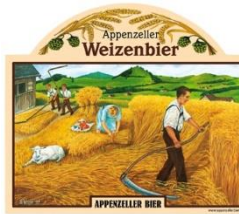
50 cl - Bügelflasche



Schwarzer Kristall

Vollmundig, Röstaromen (Kaffee), leicht melassig, Lakritze

33 cl - Flasche



Weizenbier

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

50 cl



Ginger Beer

Aromatisch, Ingwergeschmack

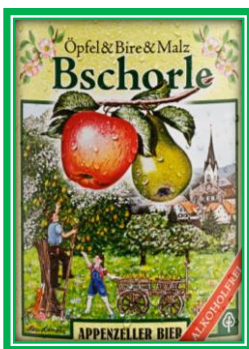
33cl - Flasche



Alkoholfrei Sonnwendig

Malzig, süsslich, leicht, alkoholfrei

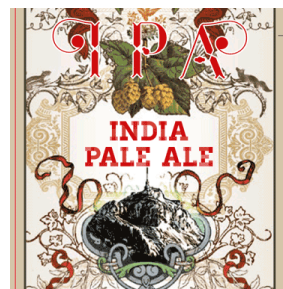
33cl - Flasche



Bschorle

Frisch und fruchtig, alkoholfrei

33cl - Flasche



IPA

Aromatisches Stark-Bier mit 5 Hopfensorten

33cl - Flasche