



hotel restaurant

hammer



Menu English Français

...Grüezi...Welcome...Bienvenue...

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.

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

Hotel Restaurant Hammer





hotel restaurant

hammer



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

9 CHF

Salade mâche aux croutons, œuf, raisins et lardons

Lamb's lettuce salad with croutons, egg, grapes and bacon

12 CHF

Soupe au potiron et l'huile de potiron et graines de citrouille

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds

9 CHF

Soupe de goulash au crème fraîche 11 CHF

Servi dans une coupe de pain 15 CHF

Goulash soup with sour cream 11 CHF

Served in a bread cup 15 CHF

Soupe d'orge des Grisons au lard fumé 11 CHF

Servi dans une coupe de pain 15 CHF

Grisons barley soup with smoked bacon 11 CHF

Served in a bread cup 15 CHF

Mozzarella de bufflonne aux figes séchées, noix et graines

Buffalo mozzarella with dried figs, nuts and seeds

17 CHF

Coquilles Saint-Jacques sautées Atlantique Nord-Est

aux cèpes poêlés et sauce aux truffes

Seared scallops North East Atlantic

with fried porcini mushrooms and truffle sauce

22 CHF

Soufflé aux légumes sauce fondue et chou-fleur

Vegetable soufflé with fondue sauce and cauliflower

18 CHF

Entrée



hotel restaurant

hammer



Assiette de légumes sauvages 

Spätzli pasta, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme

Wild vegetarian plate

Spätzli pasta, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and apple

27 CHF

Raviolis de chevreuil au beurre de canneberge

mozzarella de bufflonne et oignons marinés au vinaigre de framboise

Venison ravioli with cranberry butter, buffalo mozzarella and marinated raspberry vinegar onions

28 CHF

Entrecôte de cerf rôti, sauce à la crème sauvage, Spätzli pasta, chou rouge, pomme au canneberge, marrons glacés, raisins et lardons

Roasted venison sirloin with venison cream sauce, Spaetzli pasta, red cabbage, cranberry-apple, glazed chestnuts, grapes and bacon

42 CHF

Hammer Cordon Bleu ^(CH)

Cordon bleu de porc au fromage, jambon, légumes et purée de pomme de terre

Pork cordon bleu with raclette cheese, bacon, vegetables and mashed potato

38 CHF

Filet d'omble d'Eigenthal grillé, sauce tartare, légumes et purée de pomme de terre


Grilled char fillet from Eigenthal with sauce tartar vegetables and mashed potatoes

38 CHF

Gnocchi à la sauce au potiron et cèpes sautées

Gnocchi with pumpkin sauce and fried porcini mushrooms

26 CHF

Fondue classique (à partir de 2 personnes) 

pain rustique, pomme et schnaps cerise

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

29 CHF p.p.

Fondue aux truffes (à partir de 2 personnes)

Truffle fondue (from 2 people)

35 CHF p.p.

plat principal



hotel restaurant

hammer



Kids menu | menu pour enfants

Escalope de poulet et pommes frites

Chicken schnitzel with French fries frites

15 CHF

Nuggets de poulet et pommes frites

Chicken Nuggets with French fries

15 CHF

Pasta à la sauce tomate

Pasta with tomato sauce

14 CHF

Portion pommes frites

Portion of French fries

9 CHF

Dino Cup

Crème glacée à la vanille et sauce au chocolat dans la tasse

Vanilla ice cream with chocolate sauce in the collection cup

6.50 CHF

Twitty

Panna glace

Panna-ice cream

5.50 CHF

Glacé Winnetou

Winnetou popsicle

3 CHF

Coupe Nesselrode | *Sundae Nesselrode*

Vermicelle, glace vanille, meringue et chantilly

Chestnut puree, vanilla ice cream, meringue and whipped cream

12 CHF | 9 CHF

Poire pochée et sauce chocolat

Poached pear with chocolate sauce

10 CHF

Gâteau au chocolat et sorbet à la poire

Chocolate cake with pear sorbet

12 CHF

Coupe Hammer | *Sundae Hammer*

Prunes ivres, glace au whisky, meringue et chantilly

Tipsy plums with whiskey ice cream, meringue and whipped cream

12 CHF | 9 CHF

Coupe Danemark | *Sundae Denmark*

Glace à la vanille et sauce au chocolat

With vanilla ice cream and chocolate sauce

12 CHF | 9 CHF

Café glacé | *Ice coffee*

Mocha glace à l'espresso | *Mocca ice cream with espresso*

12 CHF | 9 CHF

Coupe Sennä Bueb | *Sundae Sennä Bueb*

Glace vanille, glace noisette et liqueur de crème Appenzeller

Vanilla ice cream, hazelnut ice cream and Appenzeller cream liqueur

14 CHF | 10 CHF

Coupe Alpöhi | *Sundae Alpöhi*

Glace au yaourt, yaourt naturel et herbes alpines

Yoghurt ice cream, yoghurt and alpine herbs

12 CHF | 9 CHF

Crème glacée | *Ice cream* 3.50 CHF

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

Vanilla, strawberry, chocolate, whiskey, mocha, caramel, hazelnut, yoghurt

Sorbet 3.50 CHF

Poire, mangue, pamplemousse, prune | *Pear, mango, grapefruit, plum*



hotel restaurant

hammer



Mineral	CL	CHF
Vivi Kola Vivi Kola Zero	33	5.50
Zitrone & Ingwer Bio Soda	33	6
Blutorangen & Ingwer Bio Soda	33	6
Rivella Blau Rivella Rot	33	5
Apfelschorle Ramseier	33	5
Suure Moscht Ramseier trüb	49	6
Suure Moscht Ramseier Alkoholfrei	49	6
Sausser Rimuss	49	7
Schweppes Tonic Bitter Lemon	20	5
Huus-Tee	30	5
Huus-Tee	50	7
Elmer Citro	33	5
Beckenrieder Orangenmost	30	5
Beckenrieder Orangenmost	50	6
Orangensaft	20	5
Quellwasser Nature	30	3.50
Quellwasser Nature	50	5
Quellwasser Nature	100	7
Quellwasser mit Kohlensäure	30	3.50
Quellwasser mit Kohlensäure	50	5
Quellwasser mit Kohlensäure	100	7
«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



APPENZELLER BIER

Lager Hell



Vollmundig,
 frisch-fruchtig,
 hefebetont

20 cl - 30 cl - 50 cl
 100 cl
 Offenausschank

Naturtrüb



Vollmundig, mild-
 würzig

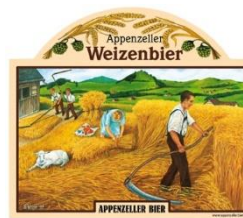
50 cl - Bügelflasche



Schwarzer Kristall

Vollmundig,
 Röstaromen
 (Kaffee), leicht
 melassig, Lakritze

33 cl - Flasche



Weizenbier

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

50 cl



Ginger Beer

Aromatisch,
 Ingwergeschmack

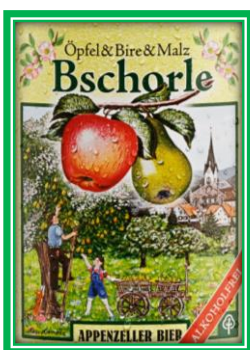
33cl - Flasche



Alkoholfrei Sonnwendig

Malzig, süsslich,
 leicht, alkoholfrei

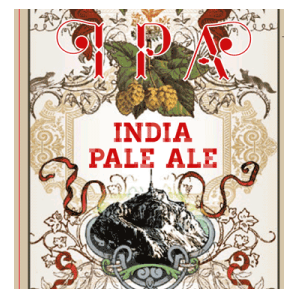
33cl - Flasche



Bschorle

Frisch und
 fruchtig,
 alkoholfrei

33cl - Flasche



IPA

Aromatisches Stark-
 Bier mit 5
 Hopfensorten

33cl - Flasche