

Gsundi Starterli



   **Grüner Blattsalat** 8.90

   **Gemischter Salat** 9.90

   **Nüsslisalat** 12.90

Salat Topper:

Gehacktes Ei + 1.30

Gebratener Speck + 2.20

Knusprige Brot-Croûtons + 1.40

Gebratene Waldpilze + 3.80

Bündnerfleisch-Grissini + 2.90

Crevetten pro Stück + 4.20

Vegan-Salat

Nüsslisalat mit Avocados, Cashew-Curry-Kernen, Radiesli, Cherrytomaten, Cranberries, lauwarmen Spargelspitzen, Gemüsechips, und Kürbiskernen an Balsamico-Dressing 15.90

Salatsauce hausgemacht

   French-Dressing

   Italienische Salatsauce



Salatsauce French oder Italienisch
zum nach Hause nehmen

1/2-Liter-Flasche à 8.60

Schäfli`s Tatar

vom Schweizer Bio-Rind Schäfli Art,
mit Hausrezept und zum Selberschärfen

Tatar als Vorspeise 100g 22.90

Tatar Schäfli Art 180g 34.90

Extra grosse Portion Tatar 280g 46.90



Vorspeisen mit Stil

  **Gebratene Riesencrevetten**
raffiniert gewürzt
auf Chilli-Balsamico mit Salatbouquet
Vorspeise 19.90 (4 Stk.)

Geräucherter Sockeye-Alaska-Wild-Lachs
mit Meerrettichrahm
Vorspeise 22.90 Hauptgang 34.90

Suppechascher hausgemacht

Bouillon mit Flädli 8.70

 **Spargelcrèmesuppe**
mit Rahm 9.90

Gratinierte Hummersuppe mit Rahm und Cognac 14.90
Grosse Portion 19.90

 Verlangen Sie unser glutenfreies Brot 1.50

Bündnerfleisch vom schönen Bündnerland

 **Bündnerteller**

Bündnerfleisch, Rohschinken
und Alpkäse

Als Vorspeise 18.90

Als Hauptgang 33.90

Guido's Schäfli-Steakhouse

**Angus ursprünglich von den Kelten
(auf Gaelisch Aonghas) bedeutet „erste Wahl“**

🐄	Angus-Entrecôte 150g	21.90
🐄	Angus-Entrecôte 200g	26.50
🐄	Angus-Entrecôte 300g	36.00
🐄	Angus-Entrecôte 400g	45.50
	Pro weitere 100gr + 9.50	
🐄	Angus-Rindsfilet 150g	29.90
🐄	Angus-Rindsfilet 200g	37.00
🐄	Angus-Rindsfilet 300g	49.50
	Pro weitere 100gr + 12.50	

Chnoche und Fleisch vom Schäfli-Grill

🐄	Kalbskotelette 250g	36.00
🐄	Kalbskotelette 350g	48.50

Bison-Filet das Gold der Prärie (Bio)

🐄	Bison-Filet 200g	42.50
🐄	Bison-Filet 300g	56.00
🐄	Bison-Filet 400g	69.50
	Pro weitere 100gr + 13.50	

Zusätzlich

Sauce Bèarnaise	3.30	Morchelrahmsauce	3.90
Alp-Kräuterbutter	1.30	Pfefferrahmsauce	2.90

Beilagen

🐄 🐄 🐄	Pommes-frites	7.90
🐄	auf Salatteller	9.20
🐄	Schäfli's Rahm-Blattspinat	7.50
🐄	Reichhaltiges Gemüseschälchen	9.20
🐄	Nudeln	7.90
🐄	Reis	7.90
🐄	Spargelschälchen mit Sauce Hollandaise	9.90
🐄	Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm (Plain)	8.90

Die verschiedenen Garstufen:

Französisch	Englisch	Deutsch
bleu	rare innen roh	stark blutig nur angebraten
saignant	medium-rare (zwischen blutig blutig und medium)	
à point (bisschen medium mehr als halb)		halb
	medium-well	drei viertel
bien cuit	well-done	ganz durch gebraten

🐄 Laktosefrei

🐄 Glutenfrei

🐄 Vegetarisch

🐄 Vegan

Schäfli's Bison-Burger

Bison-Burger

Serviert im spezial Bun, mit Schäfli's Burger Sauce,
Spinat-Salat, Lulu's-Zwiebeln, Tomaten und Gurken
dazu servieren wir Pommes-frites

150 gr Burger	35.90
300 gr Doppel-Burger	48.90



Schäfli's Spezi­alsalat



Knackige Eisberg-, Blatt- und Nüsslisalate an französischer Sauce, reich garniert mit Cherrytomaten, frischen Früchten, Parmesanflocken, Baum­nüssen und Kürbiskernen serviert mit Schäfli's BBQ-Sauce 19.20

Schäflisalat mit

 Pouletstreifen	25.90
 Rindshuftwürfel (Angus)	28.90
 Rindsfiletwürfel (Angus)	39.90
 Bisonfiletwürfel	42.90
 Alpen-Eglifilets mit Tartarsauce	38.90
 Riesencrevetten	39.50
 Zanderchnusperli mit Tartarsauce	29.90
	mit Pommes frites	7.90

Ein bisschen Spass muss sein Fondue Chinoise

Ab zwei Personen, auf Vorbestellung.
Erwähnen Sie es bei der Tischreservation

Inkl. Nüsslisalat mit Ei
Dazu servieren wir 6 feine Saucen und viele Früchte, Pommes-frites und zartes handgeschnittenes Angus-Rindfleisch... so viel Ihr Herz begehrt!

Fondue Chinoise CHF 59.90 p.P.

Tortillas-Wraps-Olé

In Habanero-Butter gebratenes Fleisch im Gusspfändli serviert.
Ganz einfach Sauce, Fleisch, Cheddar-Käse und Salat auf Weizen-Tortillas verteilen, rollen und geniessen.

Tortillas mit Poulet 32.90

Tortillas mit Angus-Rind 38.90

Tortillas mit Riesencrevetten 42.50



Mit glutenfreien Tortillas erhältlich, bitte erwähnen Sie es bei der Bestellung.

Schäfli's Schnitzel-König vom regionalen Schweizer Schweins-Carré

Schweinschnitzel
paniert mit Pommes-frites 24.90

Schweinschnitzel
paniert auf Salatteller 26.90

Passend dazu
Reichhaltiges Gemüseschälchen 9.20
Schäfli's Rahm-Blattspinat 7.50



Schäfli's Chef's Spezial

Wienerschnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel
serviert mit Preiselbeeren, Zitrone
und Pommes-frites 36.90

Paillard mit Waldpilzen

Grosses dünnes Kalbsschnitzel
serviert mit sautierten Waldpilzen,
Kräuterbutter und Reis 38.90

Schäfli's spezial Kalbs-Cordon-bleu-Rolle

Kalbfleisch gefüllt mit Alpkäse
und Bauern-Schinken mit Pommes-frites 38.90

Dazu zur Abrundung empfehlen wir Ihnen

Schäfli's Rahm-Blattspinat 7.50
Reichhaltiges Gemüeschälchen 9.20



Schäfli's Luxus-Ecke

Surf and Turf

Angus-Rindsfilet mit Kräuterbutter
kombiniert mit sechs grillierten Butterfly-
Riesencrevetten, serviert mit Reis 49.90

Luxus-Hummer-Surf

Angus-Rindsfilet mit Kräuterbutter
kombiniert mit gebratenem Hummer
serviert mit Rahmspinat,
Schäfli's Hummersauce und Reis 69.90



Chateaubriand ab zwei Personen ganz romantisch

Angus-Rindsfilet am Stück gebraten und tranchiert, mit viel Saisongemüse präsentiert,
serviert mit Pommes-frites, nappiert mit Sauce Béarnaise
„Plattenservice“ (serviert in zwei Gängen)
pro Person 64.50

Für Fleischliebhaber:

Mit extra Portion Rindsfilet pro Person 79.50





Vegetarische und Vegane Speisen



Vegan-Burger

Linsen-Quinoa-Gemüse-Burger

serviert im spezial Bun,
mit Schäfli's Burger Sauce,
Spinat Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken
dazu servieren wir Pommes-frites 27.90



Schäfli's Speziatsalat mit gebratenen Sojastrips

Knackige Eisberg-, Blatt- und Nüsslisalate
an Balsamicosauce,
reich garniert mit Cherrytomaten,
frischen Früchten,
Baumnüssen, Cranberries und Kürbiskernen.
Serviert mit Sweet Sour-Sauce
und gebratenen Sojastrips 24.90



Tortillas-Wraps-Olé mit Gemüse

In Habanero-Butter geschwenktes Gemüse
im Gusspfändli serviert.
Ganz einfach Sauce, Gemüse,
Cheddar-Käse und Salat
auf Weizen-Tortillas verteilen,
rollen und geniessen.
26.90

Mit glutenfreien Tortillas erhältlich,
bitte erwähnen Sie es bei der Bestellung



Bunter Gemüseteller mit Schnittlauchkartoffeln 25.70

 Vegan erhältlich,
bitte erwähnen Sie es bei der Bestellung



Portion grüne und weisse Spargeln

Mit Sauce Hollandaise 27.90



Plant-Hit

Plantgeschnetztes Stroganoff,
Reis und Gemüse garniture 29.90



Spargelravioli

Mit Spargelspitzen, Cherrytomaten, Kerbelbutter,
Parmesan und Cashew-Curry-Kernen 26.90



MERKT EUCH:
es ist egal,
ob das Glas halb voll
oder halb leer ist.
Entscheidend ist,
WIEVIELE FLASCHEN
NOCH DA SIND!



Spargeln machen noch schöner



Spargeln in Kombinationen
zum Dahinschmelzen

Kalbspaillard
mit sautierten Waldpilzen und Kräuterbutter
Spargeln und Sauce Hollandaise 39.90

Wienerschnitzel
(Kalbsschnitzel paniert) mit Preiselbeeren
Spargeln und Sauce Hollandaise 37.90

Alpen-Eglifilets-Müllerinart
Mit Mandeln und Sauce Tartar
Spargeln und Sauce Hollandaise 42.00

 **Zander-Chnusperli**
Im Bierteig gebackene Zander
mit Tartarsauce
Spargeln und Sauce Hollandaise 35.90

Riesencrevetten Butterfly „Schäfli“
Crevetten aufgeschnitten und grilliert,
raffiniert gewürzt auf Chilli-Balsamico
Spargeln und Sauce Hollandaise 42.50

Beilagen

Portion Bündner Rohschinken 9.90

   Pommes-frites 7.90

 Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm (Plain) 8.90

  Schnittlauchkartoffeln 7.50

Von See und Meer

Walliser-Alpen-Eglifilets „Müllerin Art“
Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln
Schnittlauch-Kartoffeln und Tartarsauce 41.90
Kleinere Portion 37.90

Walliser-Alpen-Eglifilets „Dorothea“
Gebratene Eglifilets auf Rahm-Blattspinat
mit Schnittlauch-Kartoffeln 45.90
Kleinere Portion 41.90



Zander-Chnusperli „Petriheil“
Im Bierteig gebackene Zander mit Tartarsauce
serviert mit Schnittlauch-Kartoffeln
220g 29.90
XL-Portion 350g 39.90

Riesencrevetten Butterfly „Schäfli“
Crevetten aufgeschnitten und grilliert,
raffiniert gewürzt auf Chilli-Balsamico,
Reis und Rahm-Blattspinat 39.50





Schäfli's Quellwasser

Rohwasser ist ein ungefiltertes und unsterilisiertes Quellwasser, das natürlich vorkommende Mineralien enthält.

Es enthält keinen chemischen Zusatz, welche in Leitungswasser gegeben werden.

Gerne servieren wir Ihnen unser Quellwasser
2 dl 1.50 / 3 dl 2.00 / 5 dl 3.00 / 1 Liter 6.00

*We donate
to save
the planet!!!*

Schäflis Hahnenwasser

(Leitungswasser) kostenlos

Wünschen Sie kostenfreies Hahnenwasser, bedienen Sie sich am Brunnen im Carnotzet, soviel Sie wollen!

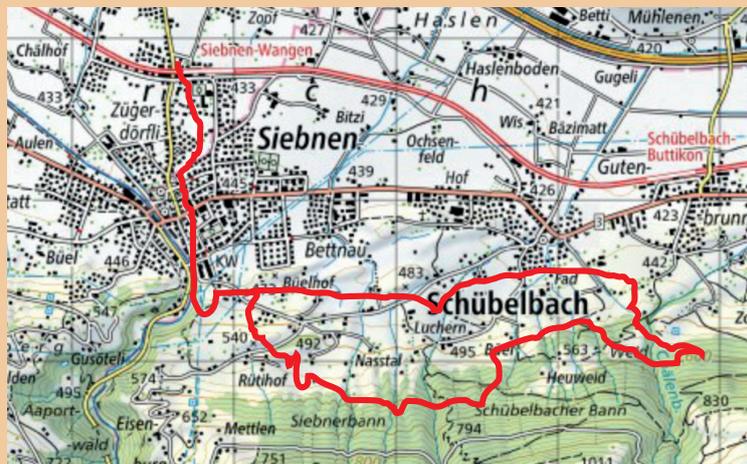
Schäfli's Emaille-Tassen stehen bereit.



Schäflis Wandertipp

Wanderung Hotel Schäfli zum Stockberg

Wir starten unsere Wanderung im Schäfli. Anschliessend wandern wir durch das Dorf Siebnen. Da geht es erst mal flach bis zum EW. Nun geht es über die Isenburg über die Mettlenstrasse zum steilen Anstieg «Sübei» auf den Stockberg (1217m). Der höchste Punkt der Wanderung ist nun erreicht.



Da geniesst man eine einmalige Rundsicht über Churfürsten, Glarner Alpen, Wägitaler Alpen, Mythen, Rigi, Urner Alpen, aber auch über den Zürichsee, Greifensee, den Pfäffiker See, die Ostschweiz, Säntis und Speer. Mit dem anschliessenden Abstieg über «Hotel Bad» und die Mettlenstrasse gehts wieder heimwärts ins Schäfli.



Wir probieren der Schweizer Tradition Treue zu halten

Es werden viele Zutaten aus der Super-Food Linie mit in die Karte eingefügt.

Cashew-Curry-Kerne, Nüsse, Avocados, Waldbeeren, Quinoa, Bio, Gewürze, Fleur de Sel de Camargue, Kräuter usw.

Wir achten stets auf ein wechselndes saisonales Angebot.

Das Fleisch entspricht der Steakhouse-Qualität.

Fleischerkunft

Herkunft kann bei Lieferschein
an der Reception eingesehen werden.

Kalb	Schweiz
Rind*	Argentinien (Rioplataense), Australien, Schweiz, Uruguay
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz, Brasilien
Bison*	Kanada, USA (Beretta Bio, Range land)
Tatar	Schweiz Bio
Wild	Bayern, Österreich, EU, Neuseeland, Schweiz

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.



Kräuterbutter, Morchelsauce und Pfeffersauce
sind hausgemacht und glutenfrei.

Sauce Béarnaise und Hollandaise
sind luftig ohne Frisch-Ei.

Fisch

Herkunft kann bei Lieferschein
an der Reception eingesehen werden.

Alpen-Eglifilets Valperca Raron aus dem Wallis (A la Carte) Valperca gezüchtet mit Warmwasser aus dem Lötschberg Aquakultur in Raron Schweiz	
Zander	Binnenfischerei Polen, Estland, Kasachstan, Schweiz, Deutschland
Crevetten	Oekologisch nachhaltige und naturnahe Aquakultur Vietnam
Lachs	Sockeye-Alaska-Wildlachs, Norwegen
Hummer	USA, Kanada, MSC

Legende

-  Glutenfrei,
verlangen Sie unser glutenfreies Brot
-  Laktosefrei
-  Vegan
-  Vegetarisch

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

Haben Sie eine Allergie, teilen Sie es uns mit.

Alle Preise inkl. 8.1 % Mwst.



Herzlich Willkommen im Hotel Schäfli

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Von früher bis heute....

Der aus der Langweid in Siebnen (Schwendenen) ausgewanderte Landwirt namens Xaver Kessler kaufte 1846 die Schäfli-Liegenschaft und gründete einen Schnaps- und Tuchladen.

Aus diesem Vorhaben entwickelte sich das Schäfli über 5 Generationen zur heutigen Hotel Schäfli GmbH.

Das Schäfli beschäftigt 44 aufgestellte Mitarbeiter*innen, die alles geben um Ihnen einen unvergesslich schönen Aufenthalt zu bieten.

Unsere Öffnungszeiten:	Montag/Dienstag	06.00-23.00 Uhr
	Mittwoch	06.00-11.00 Uhr
	Donnerstag	06.00-23.00 Uhr
	Freitag/Samstag	06.00-24.00 Uhr
	Sonntag	07.00-22.30 Uhr

Bei uns finden Sie für jeden Anlass den perfekten Raum!
Wir empfehlen uns für Familienfeste, Taufen, Hochzeiten, Geschäftsanlässe usw.

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge.

Traditionelles Restaurant

bis 60 Personen,
2016 renoviert:
Hier servieren wir am Mittag schnelle Tagesteller.



Stübli

bis 40 Personen:
Dieser rustikale gemütliche Raum ist in zwei Teile unterteilt.

Saal bis 50 Personen,

2016 renoviert:
Im neuen Glanz für Familienfeiern, Firmenanlässe oder Tagungen.



Wintergarten

bis 100 Personen:
Er ist für jeden Anlass geeignet!
Zum a la carte-Essen und für Bankette, sehr beliebt für Familienfeiern und Gesellschaftsanlässe.

Weinkeller Cave du mouton noir bis 16 Personen wurde 2017 für Sie zum Apéro im Weinkeller umgebaut. Planen Sie einen besonderen Event und möchten das



gewisse Etwas zum Apéro.
Dann geniessen Sie mit Ihren Gästen ein Glas Wein im Cave du mouton noir.



Carnotzet mit Klostertisch
bis 12 Personen



Unser Hotel wurde 2018 auf 35 Zimmer erweitert.



Davon 4 Abächli-Suiten,
1 Speer Apartment mit 5 Zimmer,
15 Komfortzimmer und 11 Standardzimmer.

Terrasse bis 150 Personen mit neuem Kinderspielplatz. Im Innenhof, mit einzigartigem Flair des Schäflibrunnens und Blick auf unsere Obstbäume. Mit Spielplatz für Ihre kleinen Lieblinge.



Die schönste Liason: Glarner Oberkrainer und Schäfli



Monatliche Gigs
mit Dä Räms

... unsere Service-mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft.

