

**„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“**

Winston Churchill

Öffnungszeiten

11-22 Uhr

Ruhetag: Dienstag

Ferien: 19.6-21.7.2023

www.ganni.ch

facebook, instagram, TikTok

@gannivals

Tel 081 835 13 54 / whatsapp 078 940 93 29

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Us em Suppetopf (hausgemacht)

Tagessuppe

Salat

| | |
|--|-----|
| Blattsalat mit Kräuter-Brot-Croutons | 8.5 |
| Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen | |
| Vorspeise | 11 |
| Hauptgang | 18 |
| Spinatquiche mit gemischtem Salat | 20 |

Fleischigs

| | |
|---|----|
| Capuns an Kräutersauce | 26 |
| Hausgemachte Käsespätzli mit Valser Salsiz Streifen | 24 |
| Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites | 28 |
| Poulet Flügel (CH) mit Brot | 15 |
| Poulet Flügel (CH) mit Pommes frites | 20 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce | 19 |
| mit hausgemachten Käsespätzli | |
| Currywurst mit Pommes frites | 17 |

Äppis ohni Fleisch

| | |
|---|----|
| Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebelringen und Apfelmus | 24 |
| Portion Pommes Frites | 9 |

Fast food gesund

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| Schnitzelbrot | einfach/doppelt | 10/15 |
| Valser Gizi Hamburger mit Käse | | 12 |
| Fleischkäse-Brötli | einfach/doppelt | 8/10 |

Chalti Chöschlichkeiten

| | |
|--|----|
| Valser Salsiz und Valser-Alpkäse | 26 |
| Valser Salsiz | 14 |
| Valser Alp-Käse | 14 |
| Ganniteller-Teller (Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse) | 32 |
| Bölle-Brütschi Sandwich mit Zwiebeln, Käse und Senf | 9 |
| Sandwich | 9 |
| mit gekochtem Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch oder Käse | |

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Hausgemachte Kuchen

| | |
|--|-----|
| Hausgemachter Frucht Kuchen mit Rahm | 6.5 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm | 9.5 |

Coups/Eisbecher

| | |
|--|------|
| Dänemark, Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm | 9 |
| Coup Nesselrode | 11 |
| Vanilleeis mit Vermicelle, Meringue und Rahm | |
| Amarena | 9 |
| Haselnusseis und Pistacheeis mit Amarena-Kirschen und Rahm | |
| Ganni Coup | 9 |
| Haselnusseis, Schokolade, Vanilleeis mit gerösteten Nüssen, Schokoladensauce und Rahm | |
| Hänsel | |
| Gerührtes Moccaeis mit einem Schuss Kirsch | |
| Kinder Coup „Clown“ | 5 |
| Eine Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Gummibärli | |
| Cornet mit Eis nach Wahl | 3.8 |
| Eissorten: Vanille, Schokolade, Zimt, Haselnuss, Caramel, Joghurt, Mocca, Pistache | |
| Sorbet Sorten: Zwetschge und Zitrone pro Kugel, Portion Rahm | 3/ 1 |

Haugemachte Waffeln

| | |
|--|-----|
| «Waldgeist» | 9.5 |
| Waffel mit warmen Waldbeeren und Vanilleeis | |
| «Zwätschge» | |
| Waffel mit warmen Zwetschgen und Zimteis | 9.5 |
| «Bananen-Waffel» | |
| Waffel mit Schokoladensauce, Banane und Rahm | 9.5 |

Valsler

| | | |
|--|------|-----|
| Valsler classic | 30cl | 4.2 |
| Valsler classic und still | 50cl | 5.5 |
| Valsler classic und still | 75cl | 8 |
| Valsler Viva Zitrone & Kräuter / Mango & Guave | 50cl | 4.9 |

Süsswasser

| | | |
|--|---------|----------|
| Coca Cola, Cola zero, | 33cl | 4.5 |
| Rivella rot, blau | 33cl | 4.5 |
| Coca Cola, Rivella, Sinalco, Elmer Zitro (offen) | 30cl3.7 | 50cl 4.9 |
| Ice tea Pfirsich oder Zitrone (offen) | 30cl3.7 | 50cl 4.9 |
| Fever tree tonic water, ginger ale | | 20cl 4.5 |
| Michel Orangen Saft (offen) | 30cl3.7 | 50cl 4.9 |

Sirup-Schorle / Saft-Schorle

| | | |
|--|------|-----|
| Hausgemachter Sirup mit Valsler classic | 50cl | 4.9 |
| Holunder, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Salbei, Goldmelisse | | |
| Skiwasser (Himbeersirup mit Valsler classic) | 50cl | 4.9 |
| Apfelsaft Markus Schmucki, Sirnach | 50cl | 5.5 |
| Apfelsaft-Schorle | 50cl | 4.9 |

Valsler Bio Milch

| | | |
|---------------------------------------|--|-----|
| Valsler Bio Milch kalt oder warm | | 3.8 |
| Ovomaltine / Caotina braun oder weiss | | 4.5 |
| Chai tea latte | | 4.5 |
| Schoggi melange | | 5.5 |

Punsch, Tee und Kaffee

| | | |
|--|--|-----|
| Hausgemachter Punsch | | 4.9 |
| Holunder, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Salbei, Goldmelisse | | |
| Tee aus der Kräuterakademie Vals | | 4.9 |
| Tee: Hagenbutten, Fenchel, Pfefferminze, Eisenkraut,... | | 4.5 |
| Kaffee, Espresso, Ristretto | | 4.5 |
| Kaffee melange | | 5.5 |
| Latte Macchiato | | 4.8 |
| Milchkaffee, Cappuccino | | 4.5 |
| Heisse Zitrone | | 4.2 |

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Allerlei Warmes mit Alkohol

| | |
|--|-----|
| Kaffee Rötel oder Haselnuss mit Rahm | 8 |
| Kaffee Schümli Pflümli oder Baileys mit Rahm | 8 |
| Fliegender Holländer (Eierlikör, Kaffee und Rahm) | 8 |
| Irish Kaffee mit Rahm | 8 |
| Coretto Grappa | 6 |
| Kaffee Fertig | 6 |
| Kaffee Luz mit Obstler, Kräuter oder Zwetschgenschnaps | 5.5 |
| Kaffee Gannitobel Luz—Zwetschgenschnaps mit Zwetschgen | 8 |
| Holdrio | 5.5 |
| Fröschli | 5.5 |
| Jagertee | 6.5 |
| Glüh-Gin (Appenzell glow Gin) | 8 |

Bier

| | | |
|--|------|-----|
| Appenzeller hell Stange | 33cl | 4.5 |
| Appenzeller hell Kübel | 50cl | 5.5 |
| Calanda Edelbräu oder Radler | 33cl | 4.8 |
| Calanda senza | 33cl | 4.8 |
| Lager hell | 58cl | 5.8 |
| Ittinger Amber | 33cl | 5.3 |
| Monsteiner Wätterguoge dunkel | 33cl | 5.3 |
| Appenzeller Weizen mit Alkohol oder ohne Alkohol | 50cl | 6.3 |

Most

| | | |
|---|------|-----|
| Möhl Apfelwein trüb mit oder ohne Alkohol | 50cl | 5.8 |
|---|------|-----|

Spirituosen

| | | | |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|
| Williamine Morand | 43% | 2cl | 6.5 |
| Enzian | 43% | 2cl | 6 |
| Kernobst, Kirsch, Zwetschge, Pflümli | 40% | 2cl | 4.5 |
| Chrüter Schälle Buur | 42% | 2cl | 5 |
| Calvados Morin | 40% | 2cl | 7.7 |
| Vielle Prune Morin | 41% | 2cl | 7.7 |
| Wodka ABSOLUT | 40% | 4cl | 8 |
| Captain Morgan | 35% | 4cl | 6 |

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Liköre

| | | | |
|--------------------------------|-----|-----|---|
| Amaretto | 28% | 4cl | 8 |
| Baileys | 17% | 4cl | 8 |
| Grand Marnier | 40% | 2cl | 5 |
| Rötli HK-Drinks | 20% | 2cl | 5 |
| Frangelico—Haselnusslikör | 20% | 2cl | 5 |
| Zekilla—Tequilla, Zimt & Chili | 20% | 2cl | 5 |
| Licor 43 | 31% | 2cl | 5 |

Gin

| | | | |
|----------------------------------|-------|-----|----|
| Gordon's Gin | 37,5% | 4cl | 9 |
| Rheinbrand | 40% | 4cl | 12 |
| Monkey 47 | 47% | 4cl | 12 |
| Ginster | 44% | 4cl | 12 |
| Rosy's Gin vom Zürisee HK-Drinks | 40% | 4cl | 12 |
| Gin 27 Appenzell dry Gin | 43% | 4cl | 12 |

Whiskies

| | | | |
|--|-----|-----|----|
| Ballantine's | 40% | 2cl | 9 |
| Säntis Malt Himmelberg Swiss Highlander Locher | 43% | 2cl | 12 |

Im Gaumen leicht und fruchtig, mit würzigen und holzigen Noten.
Produziert aus Quellwasser vom Alpsteien

Marc / Grappa

| | | | |
|---|-----|-----|----|
| Maienfelder Marc Barrique von Salis | 41% | 2cl | 11 |
| Grappa gold Roner | 40% | 2cl | 9 |
| Gewürztraminer, Blauburgunder und Vernatsch | | | |
| Sibona Grappa Moscato | 40% | 2cl | 9 |

Shot

| | | | |
|----------------|-----|-----|-----|
| Schneegestöber | 20% | 4cl | 6 |
| Jägermeister | | 2cl | 4 |
| Gaudimax | | 2cl | 3.5 |

Apergetränke mit Alkohol

| | | |
|--|------|----|
| Appenzeller Alpenbitter | 4cl | 6 |
| Campari | 4cl | 6 |
| Pastis | 4cl | 6 |
| Cynar | 4cl | 6 |
| Martini Bianco | 4cl | 6 |
| Prosecco brut, Naonis | 10cl | 7 |
| Apérol Spritz | | 11 |
| Pimm's no 1 mit Orange, Zitrone, Ginger Ale, Eis | | 11 |

Apéro ohne Alkohol

| | | |
|------------------------|------|-----|
| Martini ohne Alkohol | 4cl | 5.5 |
| Fever tree tonic water | 20cl | 4.5 |
| Fever tree ginger ale | 20cl | 4.5 |

Offenausschank Weisswein und Rosé

| | | |
|--|------|-----|
| Jeninser Riesling-Sylvaner | 10cl | 7.5 |
| Georg Schlegel 2022 | | |
| Rebsorte: Riesling und Sylvaner | | |
| Zizers Plima Alva | 10cl | 7.5 |
| Grendelmeier Weingut 2021/22 | | |
| Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir | | |
| Bündner Schiller | | |
| von Salis 2021 | 10cl | 7.5 |
| Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris | | |

Offenausschank Rotwein

| | | |
|---|------|-----|
| Malans Pinot noir | 10cl | 6 |
| Weinbau Cottinelli | | |
| Rebsorte: Pinot Noir 2021 | | |
| Botonero | 10cl | 6 |
| Mamete Prevostini Valtelina (I) 2021 | | |
| Rebsorte: Nebbiolo | | |
| Valpolicella Ripasso | 10cl | 8.5 |
| DOC Classico Superiore 2016 | | |
| Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel | | |

½ Liter Weisswein

| | | |
|------------------------------------|------|----|
| Jeninser Riesling-Sylvaner | 50cl | 30 |
| Georg Schlegel 2022 | | |
| Rebsorte: Riesling und Sylvaner | | |
| Zizers Plima Alva | 50cl | 30 |
| Grendelmeier Weingut 2021/22 | | |
| Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss | | |

½ Liter Rosé

| | | |
|---|------|----|
| Bündner Schiller 2019 von Salis | 50cl | 30 |
| Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris | | |
| geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch | | |

½ Liter Rotwein

| | | |
|--|------|----|
| Malans Pinot noir | 50cl | 27 |
| Weinbau Cottinelli | | |
| Rebsorte: Pinot Noir 2021 | | |
| geniessen zu Bündner-Spezialitäten | | |
| Molina | 50cl | 45 |
| AOC Cottinelli (GR) 2018 | | |
| Rebsorte: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt | | |
| Ausbau : vergoren in offenen Gärständen und in Edelstahltanks. Alle Rebsorten werden separat vergoren und ausgebaut. Während 15 Monaten in neuen Barriques aus französischer Allier- Eiche. | | |
| geniessen zu Capuns, Wildgerichte, gebratenes Rindfleisch | | |
| Botonero | 50cl | 24 |
| Mamete Prevostini Valtelina (I), 2021 | | |
| Rebsorte: Nebbiolo | | |
| geniessen zu Schweizer Küche | | |
| Amarone Premium Cami 2019 della Valpolicella (I) | 50cl | 45 |
| Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara | | |
| Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben | | |
| geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzen und Käse | | |

- Rioja** Paco Garcia 2019 (E) 50cl 28
 Rebsorte: Tempranillo, Garnacha
 geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch
- Primitivo** del Salento (I) 50cl 24
 Podere Rocche dei Manzoni IGT 2020
 Rebsorte: Primitivo
 geniessen zu Antipasti, Pasta, Fleischplatten, Risotto

Prosecco und Schaumwein

- Bündner brüt vin Mousseux** 75cl 49
 Von Salis 2020
 Rebsorte: blanc de noir
 Herstellung: Ganztrauben-Pressung, Tankgär-Verfahren
 geniessen zu: Apéro und Antipasti
 Falstaff: 89
- Brut Rosé** 75cl 75
 Chr. +F. Obrecht 2022
 Rebsorte: pinot noir
 Herstellung: gelesen und direkt gepresst
 Wie Champagner in der Flasche vergoren
 Falstaff: 92, Robert Parker 91

Flaschenwein weiss

Graubünden

- Maienfelder Sternenfeld** 75cl 78
 Markus Lampert 2019
 Rebsorte: Chardonnay
 Herstellung: 9 Monate im barrique ausgebaut
 geniessen zu Apéro, Vorspeise, Käse, Fisch, helles Fleisch
- Jeninser Pinot Gris,** 75cl 54
 Georg Schlegel 2022
 Rebsorte: Pinot gris
 geniessen zu: Apéro, Vorspeisen
- Maienfelder Cuvée Blanc** 75cl 52
 Markus Lampert 2021
 Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
 geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch

Blanc de noir Schiefer Bio 75cl 61
Chr. +F. Obrecht 2021
Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins
Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren
und in der Ton Kugel gereift
geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch

Waadt

Chasselas Henri 1908 75cl 44
Badoux/Obrist 2020
Rebsorte: Chasselas
Ausbau: in Edelstahltanks
geniessen zu Apéro, Fisch, Fondue

Italien

Poggio al sole Chiara 75cl 43
Johannes und Kathrin Davaz, Toskana 2022
Rebsorte: Chardonnay, IGT Bio und Vegan
geniessen zu Apéro, Fisch

Flaschenwein rosé

In Bloom rosé 75cl 32
Hannes Reh 2020
Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Ausbau: im Stahltank
Geniessen zu: Apéro und Vorspeisen

Flaschenwein rot

Graubünden

Molinära P.N. Reserve Trimmis 75cl 62
AOC, GR, Cottinelli 2019
Rebsorte: Pinot Noir
Ausbau: die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis.
8 bis 10 Tage heruntergekühlt. Anschliessend erwärmt. Nach
der Spontangärung 30% in neuen Barriques 70% in Barriques
mit 2.+3. Füllung. 2 Monaten in gebrauchten Barriques.
Geniessen zu roten Fleischsorten, Wild, Käseplatten

| | |
|---|---------|
| Maienfelder cuvée rouge | 75cl 89 |
| Hanspeter Lampert 2019/20 | |
| Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot | |
| Ausbau: während 18 Monaten im Barrique | |
| geniessen zu Fleischgerichten, Wildgerichten | |
| Sprecher von Bernegg Pinot noir | 75cl 62 |
| Lindenwinger, AOC Bio Jenins 2021 | |
| Rebsorte: Pinot Noir | |
| Ausbau: Barrique für 6 Monate | |
| geniessen zu: kräftige Fleischspeisen und Käse | |
| Jeninser Trocla Nera | 75cl 65 |
| Christian und Francisca Obrecht, 2020 | |
| Rebsorte: Pinot Noir | |
| Ausbau: im gebrauchten Barrique für 12 Monate | |
| geniessen zu Kalb, Rind und Bündner Gerichten | |
| Italien | |
| Barbera d'Alba DOC la cresta | 75cl 86 |
| Podere Rocche dei Manzoni 2019 | |
| Rebsorte: Barbera | |
| Ausbau: während 12 Monaten in Barrique. | |
| Stark rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. | |
| Mit wenig, intensivem Duft. Im Geschmack recht herb, | |
| kernig, vollmundig mit reichlich Körper. | |
| Herrlich eingebundene Holzaromen zum Finish | |
| geniessen zu dunklem und hellem Fleisch | |
| Valpolicella Ripasso | 75cl 55 |
| DOC Classico Superiore, 2016 | |
| Corte San Benedetto | |
| Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel | |
| Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche | |
| geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse | |
| Poggio al Sole Trittico | 75cl 43 |
| Johannes und Kathrin Davaz, Toscana | |
| rosso IGT BIO, Vegan 2020 | |
| Rebsorte : Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon | |
| Ausbau : Handlese, Gärung und Ausbau im Stahltank | |
| geniessen zu: leichten Gerichten | |

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Sasso Bucato

75cl 71

Azienda Agricola Russo IGT 2020

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot

Ausbau: Fermentation während 15 Tagen

danach 16 Monate im Stahltank

Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern,

8 Monate Lagerung in der Flasche

geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse

Sardinien

Su'entu Bovale

75cl 62

Rebsorte: Bovale IGT 2020

Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique
ausgebaut

geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

Spanien

Rioja Parcela N°5

75cl 65

Weingut Luis Alegre 2018

Rebsorte: Tempranillo

Ausbau: Die Trauben werden mit ihren Schalen mindestens 20

Tage gegärt. Von dort ungefiltert in Fässer der Stein- und

Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung wird

der Wein leicht gefiltert und 6 - 8 Monaten in Flaschen gelagert.

geniessen zu Grilladen, Lamm Gerichten

Österreich

Unplugged

75cl 47

Weingut Hannes Reeh Burgenland 2020

Rebsorte: Zweigelt

geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

Bannert Cuvée Schatzberg

75cl 62

Reserve 2018

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

Magnum

Valpolicella Ripasso

150cl 110

DOC Classico Superiore, 2016

Corte San Benedetto

Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel

Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse

Jeninser Pinot Noir Monolith

150cl 250

Christian und Francisca Obrecht, 2019

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: die extrakt reichen Trauben von alten Rebstöcken werden separat gelesen und in ausgesuchten Barriques 1 Jahr gelagert

geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse

Jeden Tag gibt es ab 18 Uhr
zusätzlich zur Tageskarte eine Abendkarte
www.ganni.ch
Facebook-story oder Instagram-story @gannivals

Alle Preise sind inkl. MwSt.