

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

Winston Churchill

Öffnungszeiten

11-22 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag

Pfingstmontag offen

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
Käseschnitte, Brot mit Schinken belegt, Käse überbacken, Silberzwiebeln und Cornichons garniert	17
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
Käseschnitte, Brot mit Käse überbacken, Silberzwiebeln und Cornichons garniert	16
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

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Böle-Brütschi Sandwich mit Zwiebeln, Käse und Senf	9
Sandwich mit gekochtem Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch oder Käse	9

Hausgemachte Kuchen

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

Coups/Eisbecher

Heissi Zwetschge, Zimteis mit warmen Zwetschgen und Rahm	9
Heissi Berri, Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	9
Dänemark, Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	9
Coup Nesselrode Vanilleeis mit Vermicelle, Meringue und Rahm	11
Amarena Haselnusseis und Pistacheeis mit Amarena-Kirschen und Rahm	9
Ganni Coup Haselnusseis, Schokolade, Vanilleeis mit gerösteten Nüssen, Schokoladensauce und Rahm	9
Hänsel Gerührtes Moccaeis mit einem Schuss Kirsch	
Kinder Coup „Clown“ Eine Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Gummibärli	5
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» Waffel mit warmen Waldbeeren und Vanilleeis	9.5
«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.