

**„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

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
Hausgemachte Buchweizenpizokel	24
mit Gemüse, Champignons und Käsespänen	
Portion Pommes Frites	9

Fast food gesund

Schnitzelbrot	einfach/doppelt	10/15
Valser Hamburger	einfach/doppelt	9/14
Fleischkäse-Brötli	einfach/doppelt	8/10

Chalti Chöschlichkeiten

Valser Salsiz	12
Ganniteller (Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse)	28
Bölle-Brütschi Sandwich mit Zwiebeln, Käse und Senf	9
Sandwich mit Rohschinken, Bündnerfleisch oder Käse	9

Alle Preise sind inkl. MwSt.

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
Amarena	9
Haselnusseis und Pistacheeis mit Amarena-Kirschen und Rahm	
Ganni Coup	9
Haselnusseis, Schokoladeeis, Vanilleeis mit gerösteten Nüssen, Schokoladensauce und Rahm	
Kaffeeis im 2dl Glas	8
Gerührtes Moccaeis mit einem Schuss Williams	
Kinder Coup	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, Pfefferminze, Salbei, Flieder, Rhabarber		
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, Pfefferminze, Salbei, Flieder, Rhabarber		
Tee aus der Kräuterakademie Vals		4.9
Tee: Earl Grey, 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 / Kübel	30cl	4.5	50cl	5.5
Calanda Edelbräu oder Radler			33cl	4.8
Calanda senza			33cl	4.8
Lager hell			58cl	5.8
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
Kernobst, Kirsch, Zwetschge, Pflümli	40%	2cl	4.5
Wodka ABSOLUT	40%	4cl	8
Captain Morgan	35%	4cl	6

Spirituosen Kräuter

Chrüter Schälle Buur	42%	2cl	5
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	6
Braulio	21%	2cl	5
Amarno	21%	2cl	5
Enzian	43%	2cl	6

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Liköre

Calvados Morin	40%	2cl	7.7
Vielle Prune Morin	41%	2cl	7.7
Grand Marnier	40%	2cl	5
Williams Honig	35cl	2cl	5
Amaretto	28%	4cl	8
Baileys	17%	4cl	8
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
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			
Bündner Single malt Boner&Rasi Malans	60%	2cl	12

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

Aperotränke mit Alkohol

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

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 2022		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Chardonnay barrique	10cl	5.5
Weingut Strasser Benken / ZH 2022		
Würzer	10cl	5.5
Weingut Strasser Benken / ZH 2022		
Rebsorte: Kreuzung Gewürztraminer x Müller-Thurgau		

Offenausschank Rotwein

Malans Pinot noir	10cl	6
Weinbau Cottinelli		
Rebsorte: Pinot Noir 2021		
Botonero	10cl	6
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2021		
Rebsorte: Nebbiolo		
Damino	10cl	6
Weingut Strasser Benken / ZH 2019		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		

Valpolicella Ripasso 10cl 8.5
DOC Classico Superiore 2017 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 2022

Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss

Chardonnay barrique 50cl 24
Weingut Strasser Benken / ZH 2022

Würzer 50cl 24
Weingut Strasser Benken / ZH 2022

Rebsorte: Kreuzung Gewürztraminer x Müller-Thurgau

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) 2019

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

Damino	50cl	27
Weingut Strasser Benken / ZH 2019		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		
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 2021		
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		
Vidal-Brut	75cl	53
Weingut Strasser Benken ZH		
Rebsorte: vidal blanc		

Flaschenwein weiss

Graubünden

- Jeninser Pinot Gris,** 75cl 54
Georg Schlegel 2022
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen
- Maienfelder Cuvée Blanc** 75cl 52
Hanspeter Lampert 2022
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 2020

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 weinig, 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, 2017
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
- 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

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.