

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

Winston Churchill

## **Öffnungszeiten**

11-22 Uhr

[www.ganni.ch](http://www.ganni.ch)

facebook, instagram, TikTok

@gannivals

Tel 081 935 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
Nüsslisalat mit Ei	12
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
Valser Wild Hotdog		14

### Chalti Chöschlichkeiten

Valser Salsiz	12
Ganniteller (Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse)	28

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Böle-Brütschi Sandwich mit Zwiebeln, Käse und Senf	9
Sandwich mit 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
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

### Valser

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

Alle Preise sind inkl. MwSt.

## Lurisia

Aranciata	275cl	4.2
Aranciata rosso	275cl	4.2
Gazzosa limone	275cl	4.2
Chinotto	275cl	4.2

## Süsswasser

Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite	33cl	4.5
Rivella rot, blau, Mate El Tony	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
Kinley tonic water, ginger ale, ginger beer, ginger lemon	20cl	4.2
Michel Orangen Saft (offen)	30cl3.7	50cl 4.9

## Sirup-Schorle / Saft-Schorle

Hausgemachter Sirup mit Valser classic	50cl	4.9
Holunder, Pfefferminze, Salbei, Flieder, Rhabarber		
Skiwasser (Himbeersirup mit Valser classic)	50cl	4.9
Apfelsaft Markus Schmucki, Sirnach	50cl	5.5
Apfelsaft-Schorle	50cl	4.9

## Valser Bio Milch

Valser 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 Zwetschgensch snaps	5.5
Kaffee Gannitobel Luz—Zwetschgensch snaps mit Zwetschgen	8
Holdrio	5.5
Fröschli	5.5
Jagertee, Glühwein	6.5
Glüh-Gin (Appenzell glow Gin)	8
Glühmost/Glühwein	6.5

## 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
Amaro	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
Hendrick's	41,4%	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			
Woodford Reserve Kentucky Bourbon Whiskey	43,2%	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
Bündner Minze		2cl	4
Caramelchöpfli		2cl	4

Alle Preise sind inkl. MwSt.

## 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

Kinley tonic water	20cl	4.2
Kinley ginger ale	20cl	4.2
Kinley ginger beer	20cl	4.2
Kinley bitter lemon	20cl	4.2

## Offenausschank Weisswein

<b>Jeninser Riesling-Sylvaner</b>	10cl	6.5
Georg Schlegel 2022		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
<b>Zizers Plima Alva (Federweiss)</b>	10cl	6.5
Grendelmeier Weingut 2022		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
<b>Chardonnay barrique</b>	10cl	5.5
Strasser Benken / ZH 2022		
<b>Cuvée blanc Graubünden AOC</b>	10cl	7.5
Cottinelli, / 2022		
Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner		

## Offenausschank Rotwein

<b>Malans Pinot noir</b>	10cl	6
Von Salis 2022		
Rebsorte: Pinot Noir		
<b>Molina</b>	10cl	8
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		

Alle Preise sind inkl. MwSt.

und ausgebaut. Während 15 Monaten in neuen Barriques aus französischer Allier- Eiche.

geniessen zu Capuns, Wildgerichte, gebratenes Rindfleisch

**Botonero** 10cl 6

Mamete Prevostini Valtelina (I) 2022

Rebsorte: Nebbiolo

**Damino** 10cl 6

Strasser Benken / ZH 2020

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 2022

Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss

**Chardonnay barrique** 50cl 24

Strasser Benken / ZH 2022

**Würzer** 50cl 24

Strasser Benken / ZH 2022

Rebsorte: Kreuzung Gewürztraminer x Müller-Thurgau

### ½ Liter Rosé

**Bündner Schiller** 50cl 30

von Salis 2021

Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris

geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch

### ½ Liter Rotwein

**Malans Pinot noir** 50cl 27

Von Salis 2022

Rebsorte: Pinot Noir

geniessen zu Bündner-Spezialitäten



<b>Damino</b>	50cl	27
Weingut Strasser Benken / ZH 2020		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		
<b>Botonero</b>	50cl	24
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2022		
Rebsorte: Nebbiolo		
geniessen zu Schweizer Küche		
<b>Amarone Premium Cami 2020 della Valpolicella (I)</b>	50cl	45
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara		
Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben		
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzen und Käse		
<b>Rioja Paco Garcia 2019 (E)</b>	50cl	28
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha		
geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch		
<b>Primitivo del Salento (I)</b>	50cl	24
Podere Rocche dei Manzoni IGT 2020		
Rebsorte: Primitivo		
geniessen zu Antipasti, Pasta, Fleischplatten, Risotto		

### Prosecco und Schaumwein

<b>Bündner brüt vin Mousseux</b>	75cl	49
Von Salis 2021		
Rebsorte: blanc de noir		
Herstellung: Ganztrauben-Pressung, Tankgär-Verfahren		
geniessen zu: Apéro und Antipasti		
Falstaff: 89		
<b>Brut Rosé</b>	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		
<b>Vidal-Brut</b>	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 2022  
Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins  
Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren  
und in der Ton Kugel gereift  
geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch
- Cuvée blanc Graubünden AOC** 75cl 48  
Cottinelli, / 2022  
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner

### 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: Chardonny, 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, 2021  
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 2020  
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 2021  
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 2021  
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 2017**

150cl 110

DOC Classico Superiore

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

**Fläscher Ulysses 2021**

150cl 175

AOD von Salis

Rebsorte: Pinot noir

Ausbau: Hochreife und selektionierte Pinot Noir-Trauben werden für  
12 Monate im Barrique ausgebaut

geniessen zu: Fleischgerichten gereiftem Käse  
und Bündner Spezialitäten

**Pinot noir Magnus 2018**

150cl 275

AOC Möhr-Niggli

Rebsorte: Pinot noir

Ausbau: Die gelesenen Trauben gelangen in einen grossen  
Holzbottich. Bis zu 60 Prozent der Trauben werden als ganze  
Trauben vergoren. Anfänglich mit den blossen Füssen gestossen,  
vergärt die Maische während rund 3 Wochen. Dabei geht der Zucker  
in Alkohol über und die Aromen entwickeln sich, der Wein gewinnt die  
Farbe und den kräftigen Gerbstoff. Der Ausbau im Eichenfass dauert  
je nach Jahrgang bis zu 20 Monaten. Nach der Flaschenfüllung wird  
der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert.

geniessen zu: Kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse

Jeden Tag gibt es ab 18 Uhr

zusätzlich zur Tageskarte eine Abendkarte

[www.ganni.ch](http://www.ganni.ch)

Facebook-story oder Instagram-story @gannivals

Alle Preise sind inkl. MwSt.