

Herzlich Willkommen

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

Winston Churchill

Öffnungszeiten

11-22 Uhr

www.ganni.ch

facebook, instagram, TikTok

@gannivals

Tel 081 935 13 54

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Us em Suppetopf (hausgemacht)

Tagessuppe

7.5/11

Salat

Blattsalat mit Kräuter-Brot-Croutons	8.5
Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen	
Vorspeise / Hauptgang	11/18
Nüsslisalat mit Valser Ei	14
Spinatquiche mit gemischtem Salat	20
Poulet-Brust (CH) mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	26

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 mit hausgemachten Käsespätzli	21
Currywurst mit Pommes frites	17

Äppis ohni Fleisch

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

Fast food gesund

Schnitzelbrot	einfach/doppelt	11/15
Valser Hamburger		9/14
Fleischkäse-Brötli	einfach/doppelt	8/12
Knoblauchbrot		7.5
Ganni Hot Dog mit Valser Hirschbratwurst		14

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Chalti Chöschtligkeiten

Valser Salsiz	12
Ganniteller (Speck, Rohschinken, Bündnerfleisch, Käse)	32
Bölle-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

Affogato	8
Ein Kugel Vanilleeis mit Espresso	
Heissi Zwetschge, Zimteis mit warmen Zwetschgen und Rahm	10.5
Heissi Berri, Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	10.5
Dänemark, Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	10.5
Amarena	10.5
Haselnusseis und Pistacheis mit Amarena-Kirschen und Rahm	
Ganni Coup	10.5
Haselnusseis, Schokoladeeis, Vanilleeis mit gerösteten Nüssen, Schokoladensauce und Rahm	
Kaffeeis im 2dl Glas	8
Gerührtes Moccaeis mit einem Schuss Williams	
Kinder Coup	5.5
Eine Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Gummibärli	
Cornet mit Eis nach Wahl	4.8
Eissorten: Vanille, Schokolade, Zimt, Haselnuss, Caramel, Joghurt, Mocca, Pistache	
Sorbet Sorten: Zwetschge und Zitrone pro Kugel, Portion Rahm	4 / 1

Haugemachte Waffeln

«Waldgeist»	11.5
Waffel mit warmen Waldbeeren und Vanilleeis	
«Zwätschge»	
Waffel mit warmen Zwetschgen und Zimteis	11.5
«Bananen-Waffel»	
Waffel mit Schokoladensauce, Banane und Rahm	11.5

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Valsler

Valsler classic	30cl	4.5
Valsler classic und still	50cl	5.5
Valsler classic und still	75cl	9
Valsler Viva Zitrone & Kräuter / Mango & Guave	50cl	4.9

Lurisia

Gazzosa limone	275cl	4.5
Chinotto	275cl	4.5

Süsswasser

Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite	33cl	4.7
Rivella rot, blau,	33cl	4.7
Mate El Tony	33.3cl	4.7
Kombucha Komeo Ginger-Lemon-Mint	33.3cl	4.7
Kombucha Komeo Hibiscus-Rose-Haskap	33cl	4.7
Coca Cola, Rivella, 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	4.5

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		4.7
Chai tea latte		4.7
Schoggi melange		5.5

Punsch, Tee und Kaffee

Hausgemachter Punsch		4.9
Holunder, Pfefferminze, Flieder, Rhabarber, Mirabelle		
Tee aus der Kräuterakademie Vals		4.9
Tee: Earl Grey, Fenchel, Pfefferminze, Eisenkraut, Kamille		4.5

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.7
Kaffee melange	5.5
Latte Macchiato	5.5
Milchkaffee, Cappuccino	4.7
Heisse Zitrone	4.2

Allerlei Warmes mit Alkohol

Kaffee Rötel oder Haselnuss mit Rahm	8.5
Kaffee Schümli Pflümli oder Baileys mit Rahm	8.5
Fliegender Holländer (Eierlikör, Kaffee und Rahm)	8.5
Irish Kaffee mit Rahm	8.5
Coretto Grappa	8
Kaffee Fertig	6
Kaffee Luz mit Obstler, Kräuter oder Zwetschgenschnaps	6
Kaffee Gannitobel Luz—Zwetschgenschnaps mit Zwetschgen	8.5
Holdrio	6
Fröschli	6
Jagertee, Glühwein	8
Glüh-Gin (Appenzell glow Gin)	8
Glühmost/Glühwein	8

Bier

Appenzeller hell Stange / Kübel	30cl	4.8	50cl	6
Calanda Edelbräu, Radler, Senza			33cl	5
Lager hell			58cl	6.2
Monsteiner Wätterguoge dunkel			33cl	5.8
Appenzeller Weizen mit Alkohol oder ohne Alkohol			50cl	6.5

Most

Möhl Apfelwein trüb mit oder ohne Alkohol			50cl	6.2
---	--	--	------	-----

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

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Spirituosen Kräuter

Chrüter Schälle Buur	42%	2cl	5
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	7.5
Braulio	21%	2cl	5
Amaro	21%	2cl	5
Enzian	43%	2cl	6

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%	4cl	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
Red Label Johnnie Walker	40%	4cl	9

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

Aperotränke mit Alkohol

Campari		4cl	7.5
Cynar		4cl	7.5
Martini Bianco		4cl	7.5
Prosecco brut, Naonis		10cl	9
Apérol Spritz			11
Pimm's no 1 mit Orange, Zitrone, Ginger Ale, Eis			11
Weisswein gespritzt süss		20cl	8
Weisswein gespritzt sauer		20cl	8

Apéro ohne Alkohol

Kinley tonic water		20cl	4.5
Kinley ginger ale		20cl	4.5
Kinley ginger beer		20cl	4.5
Kinley bitter lemon		20cl	4.5
San bitter		100cl	4.5

Offenausschank Weisswein/Rosé

Jeninser Riesling-Sylvaner		10cl	6.5
Georg Schlegel 2023			
Rebsorte: Riesling und Sylvaner			
Zizers Plima Alva (Federweiss)		10cl	6.5
Grendelmeier Weingut 2023			
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir			
Bündner Schiller (Rosé) von Salis		10cl	6.5
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris			

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Offenausschank Rotwein

Malans Pinot noir	10cl	6
Von Salis 2023		
Rebsorte: Pinot Noir		
Botonero	10cl	6
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2023		
Rebsorte: Nebbiolo		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		
Valpolicella Ripasso	10cl	8.5
DOC Classico Superiore 2018		
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel		

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner	50cl	28
Georg Schlegel 2023		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Zizers Plima Alva	50cl	28
Grendelmeier 2023		
Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss		

½ Liter Rosé

Bündner Schiller	50cl	28
von Salis 2022		
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

½ Liter Rotwein

Malans Pinot noir	50cl	28
Von Salis 2023		
Rebsorte: Pinot Noir		
geniessen zu Bündner-Spezialitäten		
Botonero	50cl	24
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2023		
Rebsorte: Nebbiolo		
geniessen zu Schweizer Küche		

Amarone Premium Cami 2021 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 2021 (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

Naonis Prosecco Extra Dry	75cl	38
La Delizia		
Rebsorte: glera		
geniessen zu: Apéro und Antipasti		
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

Jeninser Pinot Gris,	75cl	54
Georg Schlegel 2022		
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen		
Maienfelder Cuvée Blanc	75cl	52
Hanspeter Lampert 2022/23		
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,/ 2023	

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 2021	
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 2021	
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, 2022	
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 2021	
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, 2018	
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 2021/22

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 2021

Ausbau: bewusst hochreif geerntet,

dann im Barrique ausgebaut

geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

Spanien

Rioja Parcela N°5

75cl 65

Weingut Luis Alegre 2018/19

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

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

Jeninser Trocla Nera 2021

150cl 175

Francisca und Christian Obrecht

Rebsorte: Pinot noir

Ausbau: für 12 Monate im gebrauchten 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

Facebook-story oder Instagram-story @gannivals