

Willkommen im Café Senda

Starten Sie den Tag mit einem gemütlichen Frühstück, geniessen Sie mittags eine Auswahl an frischen und feinen Gerichten oder lassen Sie den Tag bei einem entspannten Apéro ausklingen.

Begleiten Sie Ihren Moment mit unserer sorgfältig ausgewählten Weinauswahl oder einem unserer liebevoll zubereiteten Kaffees.

Unsere Küche verbindet regionale Einflüsse und gutbürgerlicher Tradition. Jedes Gericht wird mit frischen, hochwertigen Zutaten und viel Liebe für Sie zubereitet.

Ob für eine kurze Pause, eine längere Auszeit oder einen geselligen Abend – im Café Senda finden Sie immer die passende Auswahl.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Momente bei uns.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.00-19.00 Uhr

KONTAKT

+41 81 384 52 52

welcome@cafe-senda.ch

www.cafe-senda.ch

WLAN

Gäste-WLAN

Passwort: Senda@9898

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

Frühstück im Café Senda

Ein genussvoller Start in den Tag – täglich von 08.30 bis 10.30 Uhr

FRÜHSTÜCK

«Bergfrühstück» ^{4,7}	24.50
<i>Fleischplatte mit Rohschinken, Vorderschinken, Salami, Bergkäse, Weichkäse, dazu ein ofenfrisches Croissant, verschiedene Brötchen, Butter, Konfitüre, Nutella und Honig, serviert mit einem Frühstücks-Getränk nach Wahl</i>	
«Eier» (V) ^{1,4,7}	
3- Minuten oder hartgekochtes Ei	4.00
Zwei Spiegeleier	6.90
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Vorderschinken	9.50
Rührei mit 2 Eiern	6.50
Rührei mit 2 Eiern, Speck oder Vorderschinken	9.50
Rührei mit 2 Eiern verfeinert mit schwarzem Trüffel	16.50
«Käse und Fleisch Portionen» ^{4,7}	
Bergkäse oder Weichkäse	7.50
Vorderschinken oder Salami	6.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

SALATE

Grüner Salat ⁷ (V) 9.50
Bunter Mix aus saisonalen Blattsalaten

Gemischter Salat⁷ (V) 14.50

Hausgemachte Dressings Französisch, Italienisch oder Balsamico?

«**Senda Salat**» ^{4,7,11} 20.50
*Eisbergsalat mit Bündnerfleisch und Parmesanspinnen
an Balsamico-Honig Vinaigrette*

Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Randenbett 24.50
*Zart schmelzender Ziegenfrischkäse umhüllt von
knusprigem Speck, serviert auf einem feinen marinierten
Randenbett verfeinert mit Honig-Balsamico Dressing*

Kalter Roastbeef-Teller ^{4,7} 32.50
*an feiner Sour-Cream-Sauce mit knackigem Salatbouquet
und Pommes Frites*

Rindstatar ^{3,4,7,11} 32.50
*Fein geschnittenes Rindsfleisch mit Haussauce verfeinert,
serviert mit Toastbrot, Butter Zwiebeln und Kapern*

Wurst-Käse Salat garniert ^{1,4,7} 20.50
Cervelat, Bergkäse und Salatgarnitur

SUPPEN

Tagessuppe	10.50
Gerstensuppe ^{4,7,10}	13.50
Tom Kha Gai ^{4,7} <i>Pikante Thailändische Hühnersuppe serviert mit Kokosmilch, Peperoncini, Ingwer, Zitronengras und Kaffirblätter</i>	16.50

PLÄTTLI & CO

Senda-Plättli ^{4,7} <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Bergkäse, Bündner Birnenbrot und Butter</i>	gross 32.50
	klein 26.50
Bergkäse 130g ^{4,7} <i>mit Bündner Birnenbrot und Butter</i>	15.50
Bündner Salsiz ^{4,7} <i>mit Bündner Birnenbrot und Butter</i>	14.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

HAUPTSPEISEN

Riesenschnitzel vom Schwein (180g) ^{1,4}	27.50
<i>Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse oder als Fitnesssteller</i>	
Cordon bleu vom Schwein (300g) ^{1,4}	32.50
<i>gefüllt mit gekochtem Vorderschinken und Bergkäse serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse</i>	
Saftige Pouletflügeli ^{4,7}	22.50
<i>serviert mit Spezial-Sauce mit Pommes Frites oder Salat</i>	
Hausgemachter Burger vom Rind ^{1,4,7,11}	28.50
<i>mit Speck, Coleslaw Salat, Raclettekäse und Zwiebeln serviert mit Pommes Frites oder als Fitnesssteller</i>	
Capuns nach Art des Hauses ^{1,4,7,10}	28.50
<i>an leichter Bouillon-Rahmsauce und mit Bergkäse überbacken</i>	
„Pasta Senda“	30.50
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Zitronensaft, Zeste mit frischer Petersilie dazu Black Tiger Garnelen</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

VEGETARISCH

Gemüse-Piccata ^{1,4,10} (V) <i>auf Spaghetti mit rotem Pesto</i>	26.50
Vegetarische Capuns Sursilvans ^{1,4,7,10} (V) <i>an einer leichter Bouillon-Rahmsauce und Bergkäse überbacken</i>	28.50
Vegi Crispy Chickeriki Burger <i>mit hausgemachter BBQ-Sauce, Coleslaw Salat, Zwiebeln und Raclettekäse serviert mit Pommes Frites oder als Fitnesssteller</i>	26.50

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Knuspriges Schweinsschnitzel ^{1,4} <i>mit Pommes Frites</i>	14.80
Chicken-Nuggets ^{1,4} <i>mit Pommes Frites</i>	14.80
Spaghetti mit Tomatensauce ^{1,4} (V)	12.00
Kleine Portion Pommes Frites ⁴ (V)	8.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Nussgipfel	4.50
Diverse Kuchen	6.00
<i>mit Rahm</i>	1.50
Apfelstrudel	
<i>mit Vanille Sauce</i>	13.50
<i>mit Rahm</i>	12.50
Lauwarme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	14.50
<i>serviert mit Vanilleglace und Rahm</i>	

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

COUPES

Eiskaffee <i>mit Moccaeis, Cafésauce und Rahm</i>	13.50
Coupe Dänemark <i>Vanilleeis, serviert mit lauwarmer Schokoladensauce und Rahm</i>	13.50
Coupe Senda <i>Mix aus Mangoeis, Zitroneneis und Blutorangeneis garniert mit saisonalen Früchten und Rahm</i>	14.50
Coupe Chocobello <i>mit Schokoeis, Vanilleeis, lauwarmer Schokosauce und Rahm</i>	13.50
Coupe Caramello <i>mit Caramelleis, Vanilleeis, Caramelsauce und Rahm</i>	13.50
Hot Berry <i>mit Vanilleeis, Waldbeerenmix und Rahm</i>	14.50
Le Colonel <i>mit Zitroneneis und Wodka</i>	14.50
Afogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	8.50
Billy Smarties <i>mit Vanilleeis, Rahm und Smarties</i>	7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

EISCREME NACH WAHL

(Erhältlich mit oder ohne Sahne, Schokoladensauce auf Wunsch)

1 Kugel	3.50
2 Kugeln	6.50
3 Kugeln	9.50
Zuschlag Sahne	1.50
Zuschlag Schokoladensauce	1.50

Blutorange

Vanille

Stracciatella

Mango

Schokoladen

Mocca

Zitronen

Caramel

Erdbeere

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

KAFFEE & TEE

Espresso / Kaffee Creme	4.90
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.50
Espresso Macchiato	5.20
Latte Macchiato	6.10
Chai Latte	6.50
Heisse Schokolade/Ovomaltine	4.90
Kalte Schokolade/Ovomaltine	4.90
Tee	4.90

KAFFEE MIT SCHUSS

Kaffee Luz	7.50
Huus Kaffee	9.50
Kaffee Baileys oder Amaretto	8.50

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Passuger	3.5dl	5.00
	7.7dl	9.00
Stilles Wasser Allegra	3.5dl	5.00
	7.7dl	9.00
Eistee, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sinalco, Sprite und Möhl Shorley	3.3dl	5.00
Rivella Blau / Rivella Rot	3.3dl	5.00
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon Sanbitter	2dl	5.00
Red Bull	2.5dl	6.00
Michel Orangensaft/Tomatensaft	2dl	5.50
Hausgemachter Eistee	4.0dl	7.50
Hausgemachte Limo	4.0dl	7.50
Steinbock Gazosa (Zitrone/Himbeer)	3.3dl	6.00

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

BIER

Stange normal oder Panaché	3dl	5.00
Kübel normal oder Panache	5dl	6.50
Edelbräu Spezial (Calanda)	3.3dl	5.00
Moretti 0.0	3.3dl	5.00
Erdinger Weissbier	5dl	7.50
Erdinger 0.0	5dl	7.50
Möhl Saft vom Fass (mit und ohne Alkohol)	5 dl	7.50

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

SPRITZ-VARIATIONEN

Senda Spritz	13.50
<i>Haugemachte Limo, Prosecco und Thomas Henry Soda Water – fruchtig und erfrischend</i>	
Grapefruit Spritz	13.50
<i>Mikks Grapefruit Lime, Prosecco, Thomas Henry Soda Water</i>	
Aperol Spritz	12.50
<i>Aperol, Prosecco, Thomas Henry Soda Water, garniert mit einer Orangenscheibe – der klassische italienische Apéro</i>	
Gespritzter Weisswein	9.50
<i>süss oder sauer</i>	
Hugo	12.50
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Thomas Henry Soda Water, Minzblätter und eine Limettenscheibe – leicht und blumig</i>	
Basil Smash Mikks Basil Lime	13.50
<i>Gin/Vodka</i>	
Dolce Spritz 0.0%	12.50
<i>Rebels 0.0 Dolce Spritz, Thomas henry Tonic Water</i>	

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

SPIRITUOSEN

Zwetschgen Willisauer 40%	7.50
Chrüter Willisauer 40%	7.50
Williams Willisauer 37,50 %	7.50
Grappa Paesanella 37,50 %	7.50
Grappa Moscato Villa de Varda 40%	9.50
Grappa Triè Riserva Villa de Verda 40%	12.50
Vieille Prune des Trois Rois 40%	9.50
Vieux Abricot des Trois Rois 40%	9.50

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

APERITIV

Campari 25% 4cl	7.00
Campari Orange 25% 4cl	9.50
Averna 29% 4cl	7.00
Ramazotti 30% 4cl	7.00
Marini Bianco 15% 4cl	7.00

GIN-WODKA-WHISKY

Gordons Gin 37,50%	9.50
Gin Mare 42,7%	14.50
Hendriks 41,40 %	14.50
Wodka Trojka 40,00 %	9.50
Jack Daniels Whisky 40%	9.50
mit Zusatz Getränk + 3.00 CHF (Red Bull, Coca Cola, Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon)	

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

WEIN OFFENAUSSCHANK

Weissweine	Glas	Flasche
Riesling Silvaner Malans <i>Von Salis, AOC Graubünden</i>	10 cl 7.00	50 cl 32.00
Bündner Federweiss <i>Von Salis, AOC Graubünden</i>	7.00	32.00
Féchy AOC Lavaux <i>Obrist SA, La Cote AOC</i>	6.50	29.00
Due Uve Bianco Friuli <i>Bertani, Italien Fiaul</i> <i>Traubensorte: Pinot Gris, Sauvignon Blanc</i>	7.50	75cl 48.00
Pink (Rosè) <i>Cottinelli Weinbau, AOC Graubünden</i>	8.50	75cl 54.00
Pinot Grigio Rubicone <i>Cantina al Poggio, Tirano</i>	6.00	27.00
Rotweine	Glas	Flasche
Malanser Pinot Noir <i>Von Salis, AOC Graubünden</i>	7.50	32.50
Hauswein Cantarolo Rosso Toscana IGT <i>Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	6.50	42.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

SCHAUMWEINE

	Glas	Flasche
Prosecco Naonis DOC Extra Dry	8.50	54.00

WEISSWEINE

	75cl	Flasche
Chardonnay Barrique AOC <i>Traubensorte: Chardonnay, Cicero Graubünden</i>	2023	58.00
Pinot Gris Graubünden AOC GR <i>Traubensorte: Pinot Gris, Cottineli Graubünden</i>	2024	60.00
Pink is The New Black (Rosè) <i>Cottinelli Weinbau Graubünden</i>	2024	54.00
Due Uve Bianco Friuli <i>Bertani, Italien Fiaul</i> <i>Traubensorte: Pinot Gris, Sauvignon Blanc</i>	2024	48.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

ROTWEINE GRAUBÜNDEN

	75cl	Flasche
Jeninser Pinot Noir <i>Georg Schlegel, Graubünden AOC</i> <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>	2024	58.00

ROTWEINE ITALIEN

	75cl	Flasche
Areale Primitivo di Mundaria <i>Tenuta Giustini, Puglia</i> <i>Traubensorte : Primitivo</i>	2024	45.00
Tenuta dell Ornellaia Le Volte Ross <i>Lodovico Antinori, Toscana IGT</i> <i>Traubensorte : Cabernet Sauvignon,</i> <i>Merlot, Petit Verdot</i>	2024	58.00
Adèo Bolgheri DOC <i>Campo alla Sughera, Toscana DOC</i> <i>Traubensorte : Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2023	82.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.

ROTWEINE SPANIEN

	75cl	Flasche
Rioja Crianza <i>Paco Garcia, Rioja DOC</i> <i>Traubensorte : Tempranillo, Garnacha</i>	2022	45.00
Bodegas Carramimbre Crianza Ribera del Duero <i>Traubensorte: Tempranillo, Cabarnet Sauvignon</i>	2023	54.00

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*

DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- Pouletfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Schweinefleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Kalbfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Rindfleisch: Schweiz / Argentinien / Italien / Spanien
- Riesencrevetten: Vietnam
- Vongole: Italien / Spanien / Portugal
- Lachs: Norwegen
- Frische Fische: Nordsee und Mittelmeer

- Baguette, Brot und Brötchen: Schweiz

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. 8.1 MwSt.*