

Bar Snacks

## Small Bites

«La Ratte» Kartoffel mit Oona-Kaviar und Sauerrahm "La Ratte" potato with Oona caviar and sour cream	8.00
Cornet mit Heilbutt und Wasabi Cornet with halibut and wasabi	7.00
Profiterole mit Frischkäse und geräucherter Paprika Profiterole with fresh cheese and smoked sweet pepper	6.00
Shiitake mit altem Balsamico und Estragon Shiitake with aged Balsamic vinegar and tarragon	7.00
Pani Puri mit Minze und Kichererbsen Pani Puri with mint and chickpeas	5.00

## Salads

Caesar Salad nature / plain	24.00
mit Speck / with bacon	28.00
mit Riesencrevetten / with king prawns	34.00
mit Stubenküken / with spring chicken	32.00

## Appetizers

Käse-Variation mit Feigensenf, Birnenbrot  
und schwarzen Nüssen 22.00

Cheese selection with fig mustard, pear bread  
and black nuts

Bündner Spezialitätenauswahl mit Bergkäse,  
Trockenfleisch, Salsiz, Rauchwurst und Speck 32.00

Grisons specialties selection with Alpine cheese,  
air-dried beef, Salsiz, smoked sausage and bacon

Rindstatar mit Holzofenbrot und Wachtelei 28.00

Beef tartar with Artisan bread and quail egg 52.00

## Classics

Serviert mit einer Beilage nach Wahl  
Pommes frites / Kartoffelecken / Blattsalat

Served with one side dish of your choice  
French fries / potato wedges / leaf lettuce

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei  
und Avocado 38.00

Club sandwich with chicken breast, bacon, egg  
and avocado

Club Sandwich mit Rauchlachs, Krabbenfleisch,  
Salatgurke und Cole Slaw 40.00

Club sandwich with smoked salmon, crab meat,  
cucumber and cole slaw

Club Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella und Tomaten Club sandwich with grilled vegetables, buffalo mozzarella and tomatoes	36.00
Rindshackburger im Honig-Sesambrötchen mit Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Appenzeller und Speck Minced beef burger in honey-sesame bun with tomatoes, caramelized onions, Appenzell cheese and bacon	39.00
Poulethackburger im Honig-Sesambrötchen mit Tomaten, Pilzen und Cheddar Minced chicken burger in honey-sesame bun with tomatoes, mushrooms and Cheddar	36.00
Wagyu-Hackburger im Honig-Sesambrötchen mit Trüffelmayonnaise, Tomaten und Lattich Minced Wagyu beef burger in honey-sesame bun with truffle mayonnaise, tomatoes and Romaine lettuce	54.00
Currywurst vom Kalb mit hausgemachtem Curry-Ketchup Veal "bratwurst" with home-made curry ketchup	24.00

## **Caviar selection**

30 g Oona Caviar No 103 serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	135.00
30 g Caviar House «Oscietra» serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	210.00
30 g iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	480.00

## **Sweet delights**

Kuchen Cake of the day	9.50
Fruchtsalat mit Joghurteis Fruit salad with yoghurt ice cream	19.00

### **Herkunft Fleisch / meat origin**

Rind / beef	Schweiz / Switzerland
Wagyu / Wagyu	USA / USA
Kalb / veal	Schweiz / Switzerland
Geflügel / poultry	Schweiz / Switzerland
Schwein / pork	Schweiz / Switzerland

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich der Herkunft von Fisch und Meeresfrüchten sowie im Menü enthaltener Allergene.

We would be glad to give more information concerning the origin of fish and seafood as well as containing allergens on request