

Lobby
Snacks

Selection of appetizers

Käse-Variation mit Feigensenf, Birnenbrot und schwarzen Nüssen Cheese selection with fig mustard, pear bread and black nuts	22.00
Balik-Lachs «Sjomga Collection» mit Wasabicrème und Tobiko Balik salmon "Sjomga collection" with wasabi cream and tobiko	44.00
Wagyu Carpaccio mit Tannensalz, Piemonteser Haselnuss und Crème double Wagyu carpaccio with fir tree salt, Piedmont hazelnut and crème double	34.00
Bündner Spezialitätenauswahl mit Bergkäse, Trockenfleisch, Salsiz, Rauchwurst und Speck Grisons specialties selection with Alpine cheese, air-dried beef, Salsiz, smoked sausage and bacon	32.00
Rindstatar mit Holzofenbrot und Wachtelei Beef tartar with Artisan bread and quail egg	28.00 52.00
«Tomme Fleurette» mit Thymianhonig, Maroni und Radicchio "Tomme Fleurette" with thyme honey, chestnuts and radicchio	26.00

Soups and salads

Caesar Salad	
nature / plain	24.00
mit Speck / with bacon	28.00
mit Stubenküken / with spring chicken	32.00
mit Riesencrevetten / with king prawns	34.00
Ziegenjoghurt mit Fenchel, Birne und Dinkelflocken	19.00
Goat yoghurt with fennel, pear and spelt flakes	
Schwarzwurzel-Nüsslisalat mit Walnüssen und Hirsch-Schinken	22.00
Black salsify-lamb's lettuce with walnuts and venison raw ham	
Griechischer Salat mit Kürbiskernen, Taggiasca-Oliven und Feta	22.00
Greek salad with pumpkin seeds, Taggiasca olives and Feta	
Getrübeltete Kartoffelsuppe mit Chorizo und Grünkohl	19.00
Truffled potato soup with Chorizo and kale	
Hummercrèmesuppe mit Cognac und Büsumer Krabben	23.00
Lobster cream soup with Cognac and "Büsum brown shrimps"	

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 38.00
und Avocado
Club sandwich with chicken breast, bacon, egg
and avocado

Club Sandwich mit Rauchlachs, Krabbenfleisch, 40.00
Salatgurke und Cole Slaw
Club sandwich with smoked salmon, crab meat,
cucumber and cole slaw

Club Sandwich mit gegrilltem Gemüse, 36.00
Büffelmozzarella und Tomaten
Club sandwich with grilled vegetables,
buffalo mozzarella and tomatoes

Rindshackburger im Honig-Sesambrötchen 30.00
mit Tomaten, karamellisierten Zwiebeln,
Appenzeller und Speck
Minced beef burger in honey-sesame bun
with tomatoes, caramelized onions,
Appenzell cheese, and bacon

Poulethackburger im Honig-Sesambrötchen 36.00
mit Tomaten, Pilzen und Cheddar
Minced chicken burger in honey-sesame bun
with tomatoes, mushrooms and Cheddar

Wagyu-Hackburger im Honig-Sesambrötchen 54.00
mit Trüffelmayonnaise, Tomaten und Lattich
Minced Wagyu beef burger in honey-sesame bun
with truffle mayonnaise, tomatoes
and Romaine lettuce

Wrap

Spinat-Wrap oder glutenfreier Wrap, serviert mit einer
Beilage nach Wahl
Pommes frites / Kartoffelecken / Blattsalat

Spinach or gluten free Wrap, served with one side dish of
your choice
French fries / potato wedges / leaf lettuce

mit Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola 24.00
with tomatoes, buffalo mozzarella and rocket

mit Poulet, Avocado, Paprika und Lattich 26.00
with chicken, avocado, sweet pepper
and Romaine lettuce

mit Falafel, Hummus und Mesclun 26.00
with falafel, hummus and mesclun

mit Rauchlachs, Gurke und Radicchio 28.00
with smoked salmon, cucumber and radicchio

Pasta

Linguine oder Casarecce

Linguine or Casarecce pasta

mit Rindshack, Champignons und Silberzwiebel 30.00
with minced beef, champignons and pearl onion

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten 28.00
und Pinienkernen
with Basil pesto, cherry tomatoes and pine nuts

mit Knoblauch, Chili und Riesencrevetten 38.00
with garlic, chilli and king prawns

Stir-Fry

Stir-Fry mit Sojasprossen, Okra, Lotuswurzel
und Frühlingszwiebel

Stir-fry with soy sprouts, okra, lotus root
and spring onion

mit Poulet / with chicken 34.00

mit Riesencrevetten / with king prawns 38.00

mit Kichererbsen-Tofu / with chickpea-tofu 28.00

mit Rindsfiletstreifen / with beef fillet strips 44.00

Caviar's selection

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

Herkunft Fleisch / meat origin

Rindstatar / beef tartar	Schweiz / Switzerland
Rind / beef	Irland / Ireland
Wagyu / Wagyu	USA / USA
Geflügel / poultry	Schweiz / Switzerland
Schwein / pork	Schweiz / Switzerland
Wachtel / quail	Schweiz / Switzerland
Hirsch / venison	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

Sweet delights

Milchschokolade mit Sesam, roter Shiso
und eingelegten Pflaumen 19.00

Milk chocolate with sesame, red shiso
and pickled plums

«Cheesecake Kürbis» mit Gewürzschaum
und Kernöleis 19.00

“Cheesecake pumpkin” with spice foam
and seed oil ice cream

Hausgemachtes Eis
Home-made ice cream

Erdbeer / strawberry
Zitrone / lemon
Mango / mango
Joghurt / yoghurt
Kaffee / coffee
Schokolade / chocolate
Pistazie / pistachio
Vanille / vanilla

pro Kugel / per scoop 6.00