

## Selection of appetizers

<b>Käse-Variation mit Feigensenf, Birnenbrot und schwarzen Nüssen</b>	22
Cheese selection with fig mustard, pear bread and black nuts	
<b>Schweizer Alpenlachs «Royal Cut» kaltgeräuchert, mit Dillcrème und Blini</b>	46
Swiss Alpine Salmon “Royal Cut” cold smoked with dill cream and blini	
<b>Wagyu Carpaccio mit Nüsslisalat, mixed pickles und Belper Knolle</b>	38
Wagyu Carpaccio with lamb’s lettuce, mixed pickles and “Belper Knolle”	
<b>Bündner Spezialitätenauswahl mit Bergkäse, Trockenfleisch, Salsiz, Rauchwurst und Speck</b>	32
Grisons specialties selection with Alpine cheese, air-dried beef, Salsiz, smoked sausage and bacon	
<b>Rindstatar mit Holzofenbrot und Wachtelei</b>	28   52
Beef tartar with Artisan bread and quail egg	

## Soups and salads

Caesar Salad	
nature   plain	24
mit Speck   with bacon	28
mit Stubenküken   with spring chicken	32
mit Riesencrevetten   with king prawns	34
Burrata mit Ochsenherztomate, Rucola und Basilikum	30
Burrata with beef tomatoes, rocket salad and basil	
Griechischer Salat mit Kürbiskernen, Taggiasca-Oliven und Feta	22
Greek salad with pumpkin seeds, Taggiasca olives and Feta	
Geflügel- oder Rindsconsommé mit Ricotta-Tortellino	19
Poultry or beef consommé with Ricotta cheese tortellino	
Hummercrèmesuppe mit Cognac und Büsumer Krabbe	23
Lobster cream soup with Cognac and "Büsum brown shrimp"	

## 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	
<b>Club Sandwich mit Poulet Brust, Speck, Ei und Avocado</b>	<b>38</b>
Club sandwich with chicken breast, bacon, egg and avocado	
<b>Club Sandwich mit Rauchlachs, Krabbenfleisch, Salatgurke und Cole Slaw</b>	<b>40</b>
Club sandwich with smoked salmon, crab meat, cucumber and cole slaw	
<b>Club Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella und Tomate</b>	<b>36</b>
Club sandwich with grilled vegetables, buffalo mozzarella and tomato	
<b>Rindshackburger im Honig Sesambrötchen mit Tomate, karamellierter Zwiebel, Appenzeller und Speck</b>	<b>39</b>
Minced beef burger in honey-sesame bun with tomato, caramelized onion, Appenzell cheese and bacon	
<b>Poulet Burger im Honig-Sesambrötchen mit Tomate, Pilz und Cheddar</b>	<b>36</b>
Chicken burger in honey-sesame bun with tomato, mushroom and Cheddar	

## **Pasta**

Linguine oder Casarecce

Linguine or Casarecce pasta

mit Rindshack, Champignon und Silberzwiebel 30  
with minced beef, champignon and pearl onion

mit Basilikumpesto, Kirschtomate und Pinienkernen 28  
with basil pesto, cherry tomato and pine nut

mit Riesengarnelen, Knoblauch und Chili 38  
with king prawns, garlic and chilli

## **Caviar's selection**

30 g Oona Caviar No 103 235  
serviert mit klassischen Condiments und Toast  
served with classic condiments and toast

30 g Caviar House «Oscietra» 210  
serviert mit klassischen Condiments und Toast  
served with classic condiments and toast

30 g iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» 480  
serviert mit klassischen Condiments und Toast  
served with classic condiments and toast

## Flavours from Beirut

Exklusiv kreiert von unserem libanesischen Koch Firas El-Borji  
Erhältlich Dienstag bis Samstag 14.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Exclusively created by our Lebanese Chef Firas El-Borji  
Available Tuesdays to Saturdays from 2.00 pm to 11.00 pm

### Arabic Starters

- «Fattoush» Lattichsalat mit Gurke, Peperoni, 21  
Radieschen, Petersilie, Minze und Tomate  
“Fattoush” Romaine lettuce with cucumber,  
bell pepper, radish, parsley, mint and tomato
- «Tabbouleh» Burghul mit Blattpetersilie, Zitrone 19  
und Tomate  
“Tabbouleh” Burgul with parsley, lemon and tomato

### Mezze

- Kalte Mezze-Variation mit Hommos, Tabbouleh, 44  
Fattoush, Mouhammara und Moutabal serviert  
mit arabischem Brot  
Variation-platter of cold Mezze with Hommos,  
Tabbouleh, Fattoush, Mouhammara and Moutabal  
served with Arabic bread
- Warme Mezze-Variation mit Falafel, Roukak, 48  
Sambousik, Batata Harra und Kibbeh serviert  
mit Sesame Sauce und arabischem Brot  
Variation-platter of warm Mezze with Falafel, Roukak,  
Sambousik, Batata Harra and Kibbeh  
served with sesame sauce and Arabic bread

Mezze können auch individuell nach Wahl kalt und warm zusammengestellt werden (Auswahl von 5 Positionen)

Mezze items can also be combined cold and warm individually of your choice (choice of 5 items)

### **Arabic Main Courses**

«Shish Taouk» Pouletspiess mit arabischem Fladenbrot und Knoblauchsauce 52

“Shish Taouk” chicken skewer with Arabic bread and garlic sauce

«Kastaleta» Lammkotelett mit Saffran und libanesischen Gewürzen 52

“Kastaleta” lamb racks with saffron and Lebanese spices

«Mashboos» Lammkeule mit Basmatireis und Dakous-Sauce 46

“Mashboos“ lamb shank with Basmati rice and Dakous sauce

«Mashkool» Riesenkrevetten mit schwarzer Limette und Joghurtsauce 44

“Mashkool“ King Prawns with black lime and yoghurt sauce

## Sweet delights

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 19  
Chocolate cake with fruits and vanilla ice cream

Karotten Kuchen mit Waldbeeren und Sauerrahmeis 19  
Carrot cake, wild berries and sourcreme ice cream

Hausgemachtes Eis  
Home-made ice cream

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

pro Kugel | per scoop 6

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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.

All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.