

Selection of appetizers

- Käse Variation mit Feigensenf, Birnenbrot
und schwarzen Nüssen  22
Cheese selection with fig mustard, pear bread
and black nuts
- Hausgeräucherter Schweizer Alpenlachs
mit Turicum Gin, Dill Crème und
Fliegenfischkaviar 44
Home-smoked "Swiss Alpine" salmon with
Turicum Gin, dill cream and fly fish caviar
- Bündner Spezialitätenauswahl mit Bergkäse,
Trockenfleisch, Salsiz, Rauchwurst und Speck 32
Grisons specialties selection with Alpine
cheese, air-dried beef, Salsiz, smoked sausage
and bacon
- Steak Tartar mit Kapernsahne, Saltz Hot
Sauce und Holzofenbrot 33 | 54
Steak tartare with caper cream, «Saltz» hot
sauce and wood-fired bread
- Handmade Swiss Dumplings,
gefüllt mit Poulet, Lachs, Schweinebauch,
Ratatouille und geröstetem Blumenkohl 38
Handmade Swiss Dumplings,
filled with chicken, salmon, pork belly,
Ratatouille and roasted cauliflower

Soup and salads

Caesar Salad	
nature plain	 24
mit Speck with bacon	28
mit Stubenküken with spring chicken	32
mit Riesencrevetten with king prawns	34
Hirse-Randensalat mit Sonnenblumenkernen, Radieschen und Soja-Joghurt	 18
Millet-beet root salad with sunflower seeds, radish and soy yoghurt	
Griechischer Salat mit Kürbiskernen, Taggiasca Oliven und Feta	 22
Greek salad with pumpkin seeds, Taggiasca olives and Feta	
Burrata mit Avocado und Datterini Tomaten-Passionsfruchtsalat	 30
Burrata with avocado and Datterini tomato-passion fruit salad	
Hummerbisque mit Cognac und Büsumer Krabbe	24
Lobster Bisque with Cognac and "Büsum brown shrimp"	
Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe mit Salbei und Ricotta	 19
Hokkaido pumpkin cream soup with sage and ricotta	


Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

All prices in Swiss Francs (CHF), including Value Added Tax.

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 Poulet Brust, Speck, Ei und Avocado 38
Club sandwich with chicken breast, bacon, egg and avocado


Club Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella und Tomate  36
Club sandwich with grilled vegetable, buffalo mozzarella and tomato

Luzerner Wagyu Burger mit Tomate, Appenzeller Käse, Speck und Trüffelmayonnaise
Lucerne Wagyu burger with tomato, Appenzell cheese, bacon and truffle mayonnaise 48

Pasta


Linguine oder Casarecce
Linguine or Casarecce pasta

mit Bolognese 30
with Bolognese

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

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

Main Courses

Rauchlachs Bagel mit Krabbenfleisch, Salatgurke und Wakame Smoked salmon bagel with crab meat, cucumber and Wakame	36
Pastrami Sandwich mit Holzofenbrot, Cole Slaw und Pommery Senf Pastrami sandwich with bread from the wood-fired oven, cole slaw and Pommery mustard	34
Artischocke à la Barigoule mit dreierlei Dip Piment d'Espelette Dip, Schalotten-Kräuter Vinaigrette & Pommery Senf Mayonnaise Artichoke à la barigoule with three types of dip Piment d'Espelette Dip, shallot-herb vinaigrette & Pommery mustard mayonnaise	 24

Caviar's selection

30 g Oona Caviar No 103 serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	165
30 g Caviar House «Oscietra» serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	115
30 g iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» serviert mit klassischen Condiments und Toast served with classic condiments and toast	260



Veganes Gericht
Vegan Dish



Vegetarisches Gericht
Vegetarian Dish

Sweet delights

Wir empfehlen Ihnen unser Tagesangebot an süssen Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine.

We recommend our daily range of sweet delicacies from the cake display.

Schwarzwälder Törtchen 9
Mini Black Forest Cake

Dolder Torte 9.5
Signature Dolder Cake

Himbeer Igel 11
Raspberry Hedgehog

Tarte au Citron 9
Lemon Tarte

5er Macarons 11
Selection of 5 Macarons

5er Pralinen 16
Selection of 5 Chocolates

Hausgemachtes Eis je | each 6
Home-made ice cream

Himbeer | raspberry
Haselnuss | hazel nut
Mascarpone | mascarpone
Vanille | vanilla

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

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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

All prices in Swiss Francs (CHF), including Value Added Tax.