

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 38
und Avocado
Club sandwich with chicken breast, bacon, egg
and avocado

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

Pasta

Linguine oder Casarecce
Linguine or Casarecce pasta

mit Bolognese 30
with Bolognese

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

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

Burger

Luzerner Wagyu Burger mit Tomate, Appenzeller Käse und Trüffelmayonnaise Lucerne Wagyu burger with tomato, Appenzell cheese and truffle mayonnaise	48
Rahmspinat mit pochiertem Wachtelei Cream Spinach with Poached Quail Egg	6
Grillgemüse Grilled Vegetable	
Broccolini mit gerösteten Hanfsamen Broccolini with Roasted Hemp Seed	
Honey Glazed Carrots	
Geschmorter Kabis Braised Cabbage	
Chilli-Soja Romanesco Chili-Soy Romanesco	
Champagner Risotto Champagne Risotto	
Bergkartoffelstock Mountain Potato Mash	
Basmatireis Basmati Rice	
Getrüffelte Züri Fries Truffled Züri Fries	
Café de Paris Butter	eine Sauce
Sauce Béarnaise	inklusive, jede
Chimichurri	weitere 5
Safran Beurre Blanc	on sauce
Saffron Beurre Blanc	included
Bone Marrow Gravy	each
Morchelsauce	additional 5
Morel Cream Sauce	
Whisky-Green Pepper Jus	

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

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


Main Courses

Rauchlachs Bagel mit Krabbenfleisch, Salatgurke und Wakame 36

Smoked salmon bagel with crab meat, cucumber and Wakame

Pastrami Sandwich mit Holzofenbrot, Cole Slaw und Pommery Senf 34

Pastrami sandwich with bread from the wood-fired oven, cole slaw and Pommery mustard

Artischocke à la Barigoule mit dreierlei Dip Piment d'Espelette Dip, Schalotten-Kräuter Vinaigrette & Pommery Senf Mayonnaise  24

Artichoke à la barigoule with three types of dip Piment d'Espelette Dip, shallot-herb vinaigrette & Pommery mustard mayonnaise

Caviar's selection

30 g Oona Caviar No 103 165
serviert mit klassischen Condiments und Toast
served with classic condiments and toast

30 g Caviar House «Oscietra» 115
serviert mit klassischen Condiments und Toast
served with classic condiments and toast

30 g iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» 260
serviert mit klassischen Condiments und Toast
served with classic condiments and toast



Veganes Gericht
Vegan Dish



Vegetarisches Gericht
Vegetarian Dish

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

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

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.