

FOOD

Canvas Bar & Lounge
11.00 - 22.30


SMALL BITES

Gillardeau Auster	
Bloody Mary	
Gillardeau Oyster	
Bloody Mary	
6 Stück, 6 pieces	42
12 Stück, 12 pieces	80
Wagyu BBQ Nuggets, 4 Stück	16
Wagyu BBQ Nuggets, 4 pieces	
Snow-Crab Coustard, 4 Stück	14
Snow-Crab Coustard, 4 pieces	


STARTERS & SOUP

Salat «Niçoise»	22
Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei mit Balfego Thunfisch	+16
Salad «Niçoise»	
Romaine Lettuce, green Beans & Quail Egg with Balfego Tuna	
Seesaibling aus Bremgarten	32
Senfgurke, Dill & Meerrettich	
Salmon Trout from Bremgarten	
Mustard-Cucumber, Dill & Horseradish	
« Saltz-Schlemmer-Schnitte »	46
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche	
Himbeeressig-Senf «Kaviar»	
«Saltz-Schlemmer-Slice»	
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche	
Raspberry Vinegar-Mustard “Caviar”	
Osciètre Caviar 10 g	65
Osciètre Caviar 30 g	152

Brunnenkresse-Cappuccino	22
Kaisergranat & Erbsen	
Watercress-Cappuccino	
Langoustine & Peas	

Spargel-Tomaten-Salat	 24
Avocado & Pinienkernen	
Asparagus-Tomato-Salad	
Avocado & Pine-Nuts	

CLASSICS

Caesar Salad	
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons	
Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons	
Nature Plain	 24
Speck Bacon	28
Stubenküken Spring Chicken	32
Riesencrevetten King Prawns	34

Dumpling Selection	28
Sesam & Soja Sauce, je 2 Stück	
Sesame & Soy Sauce, 2 pieces each	
Garnele Shrimp	
Ente Duck	
Schwein Pork	

Dolder Truffle Fries	 16
----------------------	--

Osciètre Caviar « Classic »	
Blini, Ei, Schnittlauch, Schalotten	
& Sauerrahm	
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream	
Osciètre Caviar 30 g	110
Osciètre Caviar 50 g	170
Osciètre Caviar 100 g	340

Kalbs-Currybratwurst Schaschlik-Zwiebeln Veal Curry Bratwurst Shashlik Onions	14
Club Sandwich « Classic » Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg, Avocado & French Fries	39
Wagyu Burger Brioche Bun, Tomate, karamellierte Zwiebel & Appenzeller Käse Brioche Bun, Tomato, caramelized Onion & Appenzeller Cheese	39
Blumenkohl aus dem Ofen « Grenobler Art » Kapern, Fingerlimes & Brösel Cauliflower from the oven «Grenoble Style» Capers, Finger Limes & Crumbles	 32

SWEETS & CHEESE

Heidelbeer-Kompott
Kokosnuss-Eis & Mandel
Bilberry-Compote
Coconut-Ice Cream & Almond

VEGAN



16

Hausgemachte Glacé
Home-made Ice Cream

VEGGIE



je | each

6

Vanille | Vanilla
Kokosnuss | Coconut
Schokolade | Chocolate
Mango-Passionsfrucht | Mango-Passionfruit
Himbeer | Raspberry
Zitrone | Lemon

Käse-Variation
Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse
Cheese Selection
Fig Mustard, Pear Bread & Nuts




VEGGIE



22

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.
We are glad to give more information regarding containing allergens on request.

PÂTISSERIE

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Kokosnuss Mousse mit Mango-Maracuja Coconu Mousse with Mango-Maracuja		10
Sambirano-Schokoladen Törtchen mit Erdnuss Sambirano-Chocolate Cake with peanuts		10
Pistazien-Riegel mit Himbeeren Pistachio Bar with Raspberries		10
Cassis-Pecannuss-Törtchen		10
Tarte au Citron vert Lime Tarte		10
Gugelhupf von der Araguani Schokolade Ring Cake from Araguani Chocolate		6
Madeleine		4
Praline		3.50
Macaron		3.50

ملاذ شرقى

ORIENTAL HIDEAWAY

Dienstag bis Samstag
Tuesday to Saturday
14:00 – 22:00

COLD MEZZE

مقبلة باردة

Firas Hummus

حمص فراس

Gewürztes Kichererbsen-Mousse

موس بالحمص المتبل

Spiced Chickpea Mousse

Fattousch

فتوش

Fladenbrot-Salat,

سلطة خبز عربي، بالفجل

Radieschen, Gurke & Peperoni

والخيار واللفل

Fattoush

Flatbread Salad with Radishes,

Cucumber & Bell Pepper

Babaganoush

باباغوج

Auberginen-Mousse

موس الباذنجان

Eggplant Mousse

Muhammara

محمرة

Würziger Dip mit Walnuss, Peperoni

صلصة متبلة بالجوز واللفل

& Granatapfel

والرمان

Spicy Dip with Walnut, Chili

Peppers & Pomegranate

Labneh

لبنة

Hausgemachter Joghurt & Minze

نعناع وزبادي محلي الصنع

Homemade Yogurt & Mint

WARM MEZZE

مقبلة ساخنة

Halloumi Meschwi
Gegrillter Halloumi & Tomate
Grilled Halloumi & Tomato

حلوم مشوي
طماطم وحلوم مشوي

Warak Einab
Gefüllte Weinblätter
Stuffed grape leaves

ورق عنب
محشي ورق عنب

Patata Harra
Gebratene Kartoffel,
Koriander & Zitronensaft
Roasted potato,
Coriander & Lemon Juice

بطاطس حارة
بطاطس مقلية، كزبرة وعصير
ليمون

Falafel
Gebackene Kichererbsen & Sesam
Baked Chickpeas & Sesame Seeds

فلافل
حمص مخبوز وسسم

MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Lamm-Biryani
Basmati Reis, überbackenes Gemüse
mit Blätterteig,
Lammkotelett & Natur-Joghurt
Lamb Biryani
Basmati Rice, Gratinated Vegetables
with Puff Pastry, Lamb Chop & Natural
Yoghurt

برياني ضاني
أرز بسمتي، خضروات مخبوزة
بالعجينة المورقة و ضلع ضاني
وزبادي طبيعي

52

Shish Taouk
Pouletspiess mariniert in Knoblauch-
Joghurt, Arabische Pizza &
Knoblauchsauce
Chicken Skewer
Marinated in Garlic Yoghurt,
Arabic Pizza & Garlic Sauce

شيش طاووق
سيخ دجاج متبل بزبادي الثوم،
بيتزا عربية وصلصة الثوم

52