



# 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
Fish & Chips, 4 Stück	18
Fish & Chips, 4 pieces	
Coustart, 4 Stück	 14
Coustart, 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	
Artischockenherzen Salat Rucola, Kapern & Vinaigrette Artichoke Heart Salad Arugula, Capers & Vinaigrette	 28
Seesaibling aus Bremgarten Senfgurke, Dill & Meerrettich Salmon Trout from Bremgarten Mustard-Cucumber, Dill & Horseradish	32

« Saltz-Schlemmer-Schnitte »	
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche	
Malz-Senf-«Kaviar»	46
Osciètre Kaviar 10 g	65
Osciètre Kaviar 30 g	152
«Saltz-Schlemmer-Slice»	
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème	
Fraîche	
Malt-Mustard-«Kaviar»	
Osciètre Caviar 10 g	
Osciètre Caviar 30 g	
Zitronengras-Currysuppe	24
Kaisergranat & Kokosnuss-Bisquit	
Lemongrass-Curry Soup	
Langoustine & Coconut-Bisquit	

## 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

16

Schaschlik-Zwiebeln

Veal Curry Bratwurst

Shashlik Onions

Club Sandwich « Classic »

39

Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei,  
Avocado & French Fries

Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg,  
Avocado & French Fries

Wagyu Burger

39

Brioche Bun, Tomate, karamellisierte Zwiebel  
& Appenzeller Käse

Brioche Bun, Tomato, caramelized Onion  
& Appenzeller Cheese

Wilder Blumenkohl

Gelbe Linsen, Cerealien & Holzkohle-Öl

Wild Cauliflower

Yellow Lentils, Cereals & Charcoal Oil



38

## 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

<b>Dolder Torte</b> Signature Dolder Cake		<b>9.50</b>
<b>Kokosnuss-Mousse mit Mango und Maracuja</b> Coconut Mousse with Mango and Maracuja		<b>10</b>
<b>Himbeer-Mousse Donut</b> Raspberry Mousse Donut		<b>10</b>
<b>Erdbeer-Riegel</b> Strawberry Bar		<b>10</b>
<b>Cassis-Pecannuss-Törtchen</b>		<b>10</b>
<b>Tarte au Citron vert</b> Lime Tarte		<b>10</b>
<b>Gugelhupf von der Araguani Schokolade</b> Ring Cake from Araguani Chocolate		<b>6</b>
<b>Heidelbeer-Zitronen-Gugelhupf</b> Bilberry-Lemon Ring Cake		<b>6</b>
<b>Madeleine</b>		<b>4</b>
<b>Praline</b>		<b>3.50</b>
<b>Macaron</b>		<b>3.50</b>