


# FOOD

Canvas Bar & Lounge  
11.00 - 22.30


## SMALL BITES

**Bergkartoffel** 32  
**Sauerrahm & Osciètre Kaviar**  
Mountain potato  
Sour cream & Osciètre caviar  
4 Stück | 4 pieces

**Anchovies « Emilie Gold Serie »** 18  
4 Stück | 4 pieces

**Black Truffle-Arancini**  20  
**Stracciatella di Bufala & Feige**  
Black truffle Arancini  
Stracciatella di Bufala & fig  
4 Stück | 4 pieces




**Gillardeau Auster**  
**Yuzu-Vinaigrette**  
Gillardeau oyster  
Yuzu-vinaigrette  
1 Stück | 1 oyster 9  
6 Stück | 6 oysters 52  
12 Stück | 12 oysters 102

**Dolder Truffle Fries**  16

## SANDWICH

<b>Club Sandwich « Classic »</b>	<b>42</b>
Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei Avocado & French Fries	
Chicken breast, bacon, farmer's Ham, egg Avocado & French Fries	
<b>Swiss Prime Burger</b>	<b>40</b>
Tomate, Lattich, Essiggurken Cheddar-Käse	
Tomato, lettuce, pickles Cheddar cheese	
<b>Rauchlachs Bagel</b>	<b>32</b>
Wasabi-Crème & Wakame-Algen Salat	
Smoked salmon bagel Wasabi cream & Wakame seaweed salad	
<b>Croque-Monsieur</b>	<b>26</b>
Trüffel-Schinken, Senf-Bechamel & Comté	
Truffle ham, mustard Bechamel & comté	

## STARTERS & SOUPS

<b>Nüsslisalat</b> <b>Schwarzwurzeln &amp; Baumnüsse</b> <b>Kartoffeldressing</b> Lamb's lettuce Salsify, walnuts & potato dressing		<b>20</b>
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> <b>Williamsbirne</b> <b>Buttermilch-Vinaigrette &amp; Pinienkerne</b> Caramelised cream goat cheese Williams pear Buttermilk vinaigrette & pine nuts		<b>22</b>
<b>Artischockenherzen-Salat</b> <b>Rucola, Kapern &amp; Wildreis</b> Artichoke heart salad Arugula, capers & wild rice		<b>28</b>
<b>Balfego Thunfisch</b> <b>Avocado,Granny-Smith Apfel</b> <b>Dashi-Mayonnaise</b> Balfego tuna Avocado, Granny Smith apple Dashi mayonnaise		<b>34</b>
<b>Wagyu A5 Tataki</b> <b>Wasserkastanie &amp; Rettich</b> <b>Passionsfrucht-Ponzu</b> Wagyu A5 Tataki Water chestnut & radish Passionfruit Ponzu		<b>36</b>

**« Saltz-Schlemmer-Schnitte »**

**Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche**

**Malzessig-Senf-«Kaviar» 46**

**Osciètre Kaviar 10 g 65**

**Osciètre Kaviar 30 g 152**

**«Saltz-Schlemmer-Slice»**

**Beef tartare, egg yolk cream**

**Crème Fraîche**

**Malt vinegar mustard «Caviar»**

**Osciètre Caviar 10 g**

**Osciètre Caviar 30 g**

**Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe**

**Ricotta, Granola & Kürbis-Chutney**

**Hokkaido pumpkin cream soup**

**Ricotta, granola & pumpkin chutney**



**19**

**Ochschwanz-Essenz**

**Rinds-Cannelloni, Gelbe Randen & Liebstöckel**

**Oxtail consommé**

**Beef cannelloni, yellow beetroot & lovage**

**21**

## CLASSICS

### Caesar Salad

Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Lettuce, Parmesan dressing & croutons

Nature | Plain

Speck | Bacon

Stubenküken | Spring chicken

Riesencrevetten | King prawns

VEGgie



24

28

32

34

Dumpling Selection

28

Sesam & Soja Sauce

Sesame & soy sauce

Garnele | Shrimp

Ente | Duck

Schwein | Pork

Jakobsmuschel | Scallop

Gemüse | Vegetables

Bündner Spezialitätenauswahl

34

Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz

Culatello & Speck

Grisons specialties

Alpine cheese, air-dried Grisons meat, Salsiz

Culatello & Bacon

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


**Vegan Szegediner Gulasch**  
**Peperoni, Bergkartoffeln & geräucherter Tofu**  **38**  
Vegan Szegediner goulash  
Bell peppers, mountain potatoes  
Smoked tofu

## SWEETS & CHEESE

**Griessflammerie**  
**Zwetschgen & gebrannte Mandeln**  **16**  
Semolina pudding  
Plums & candied almonds

**Hausgemachte Glacé**  
**Home-made ice cream**  je | each **6**

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

**Käse-Variation**  
**Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse**  **22**  
Cheese selection  
Fig mustard, pear bread & nuts

## PÂTISSERIE

<b>Dolder Torte</b> Signature Dolder cake	<small>VEGGIE</small> 	<b>9.50</b>
<b>Kokosnuss-Mousse mit Mango und Maracuja</b> Coconut mousse with mango and maracuja	<small>VEGGIE</small> 	<b>10</b>
<b>Cassis-Pecannuss-Törtchen</b> Cassis pecan tartlet	<small>VEGGIE</small> 	<b>10</b>
<b>Tarte au Citron vert</b> Lime tarte	<small>VEGGIE</small> 	<b>10</b>
<b>Gugelhupf von der Araguani Schokolade</b> Ring cake from Araguani chocolate	<small>VEGAN</small> 	<b>6</b>
<b>Madeleine</b>	<small>VEGGIE</small> 	<b>4</b>
<b>Praline</b>	<small>VEGGIE</small> 	<b>3.50</b>
<b>Macaron</b>	<small>VEGGIE</small> 	<b>3.50</b>

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.