



FOOD

Canvas Bar & Lounge
11.00 - 22.30

**Kaviar: Frankreich | Wagyu: Spanien | Krabben: Nordsee | Schwein: Schweiz/Spanien | Austern: Frankreich
Poulet: Schweiz | Rind: Irland | Thunfisch: Spanien | Lachs: Neuseeland | Hamachi: Spanien
Speck: Schweiz | Stubenküken: Frankreich | Riesenkrevetten: Vietnam | Garnele: Vietnam | Trüffelschinken: Italien
Kalbs-Currybratwurst: Schweiz | Bündnerfleisch: Schweiz | Salsiz: Schweiz | Culatello: Schweiz | Dumplings: Italien**

Caviar: France | Wagyu: Spain | Crabs: North Sea | Pork: Switzerland/Spain | Oysters: France | Chicken: Switzerland | Beef: Ireland
Tuna: Spain | Salmon: New Zealand | Hamachi: Spain | Bacon: Switzerland | Spring Chicken: France | Giant Prawns: Vietnam | Shrimp: Vietnam
Truffle Ham: Italy | Veal Curry Sausage: Switzerland | Bündnerfleisch: Switzerland | Salsiz: Switzerland | Culatello: Switzerland | Dumplings: Italy




SMALL BITES

La Ratte Kartoffeln		18
Sauerrahm & Oscietra Kaviar		
«La Ratte» Potatoes		
Sour Cream & Oscietra Caviar		
2 Stück 2 Pieces		
Büsumer Krabben		12
Dill & Senfgurke		
Busumer Shrimps		
Dill & Mustard Cucumber		
2 Stück 2 Pieces		
«Kaviar des Feldes»		12
Bao Bun & Thai-Basilikum		
«Caviar of the Field»		
Bao Bun & Thai Basil		
2 Stück 2 Pieces		
Pulled Pork Nuggets		14
BBQ & Mais		
Pulled Pork Nuggets		
BBQ & Corn		
2 Stück 2 Pieces		
Gillardeau Auster		
Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette		
Gillardeau Oysters		
Chester Bread & Raspberry Vinaigrette		
1 Stück 1 Piece		9
6 Stück 6 Pieces		52
12 Stück 12 Pieces		102
Dolder Truffle Fries		
Dolder Truffle Fries		16

SANDWICH

Croque-Monsieur Trüffel-Schinken, Senf-Béchamel Sauce & Comté	28
Croque-Monsieur Truffle Ham, Mustard Béchamel Sauce & Comté	
Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken Ei, Avocado & French Fries	42
Club Sandwich «Classic» Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg Avocado & French Fries	
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich Essiggurken & Cheddar-Käse	44
Swiss Prime Burger Tomato, Lettuce Pickles & Cheddar Cheese	

STARTERS

Stracciatella di Bufala Ochsenherztomaten, Passionsfrucht & Basilikum Stracciatella di Bufala Oxheart Tomatoes, Passionfruit & Basil		24
Artischockenherzen-Salat Rucola, Kapern & Salz-Zitrone Artichoke Heart Salad Rocket, Capers & Salt-Lemon		28
Salat Niçoise Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei mit Balfego Thunfisch Salad Niçoise Romaine Lettuce, Green Beans & Quail Egg with Balfego-Tuna		24 +18
Lachs & Hamachi Avocado, Wasabi-Apfeleis & Tobiko Salmon & Hamachi Avocado, Wasabi Apple Sorbet & Tobiko		36
Wagyu A5 Tataki Wasserkastanie & Rettich Ponzu-Vinaigrette Wagyu A5 Tataki Water Chestnut & Radish Ponzu Vinaigrette		46

«Saltz-Schlemmer-Schnitte»

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche

Himbeeressig-Senf-«Kaviar»

46

Oscietra Kaviar 10 g

68

Oscietra Kaviar 30 g

162

«Saltz-Schlemmer-Schnitte»

Beef Tartare, Egg Yolk Cream, Crème Fraîche

Raspberry-Mustard «Caviar»

Oscietra Caviar 10 g

Oscietra Caviar 30 g

CLASSICS

Caesar Salad		
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons		
Caesar Salad		
Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons		
Nature Plain		24
Speck Bacon		28
Stubenküken Spring Chicken		32
Riesencrevetten King Prawns		34
Dumpling Selection		30
Sesam & Soja Sauce		
Dumpling Selection		
Sesame & Soy Sauce		
Garnele Shrimp		
Ente Duck		
Schwein Pork		
Jakobsmuschel Scallop		
Gemüse Vegetables		
Kimchi Bowl		42
Geräucherter Tofu, Chinakohl & gebratener		
Reis		
(ohne Ei)		
Kimchi Bowl		
Smoked Tofu, Chinese Cabbage & Fried Rice		
(without Egg)		
Kalbs-Currybratwurst		16
Schaschlik-Zwiebeln		
Veal Curry Sausage		
Shashlik Onions		

Bündner Spezialitätenauswahl	36
Bergkäse, Bündnerfleisch	
Salsiz, Culatello & Speck	
Grisons Specialties	
Alpine Cheese, Air-dried Grisons Meat	
Salsiz, Culatello & Bacon	
Oscietra Kaviar «Classic»	
Blini, Ei, Schnittlauch	
Schalotten & Sauerrahm	
Oscietra Caviar «Classic»	
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream	
Oscietra Caviar 30 g	110
Oscietra Caviar 50 g	170
Oscietra Caviar 100 g	340

SWEETS & CHEESE

Hausgemachte Glacé
Home-made Ice Cream



je | each
6

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

Schokoladen-Brownie
Sambirano 68%, geröstete Vanille & Erdnüsse
Chocolate Brownie
Sambirano 68%, roasted Vanilla & Peanuts



20

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



22

PÂTISSERIE

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Kokosnuss-Mousse mit Mango & Maracuja Coconut Mousse with Mango & Maracuja		10
Tahiti-Vanille Törtchen mit Aprikose & Pistazie Tahitian Vanilla Tartlet with Apricot & Pistachio		10
Schokoladenmousse-Riegel mit Salzkaramell Chocolate-Mousse-Bar with Salted Caramel		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

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.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.
All prices are indicated in Swiss Francs (CHF) including VAT.