

FOOD

Canvas Bar & Lounge

11.00 bis 22.30 Uhr

11.00 am until 10.30 pm

**Austern: Frankreich | Jakobsmuschel: Nordwestpazifik (MSC) |
Lachs: Norwegen (ASC) | Thunfisch: mittlerer Westatlantik (MSC)
Kaisergranat: westlicher Indischer Ozean | Stubenküken: Schweiz
Ente: Italien Kaviar: Frankreich | Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz | Bündnerfleisch: Schweiz
Brot: Schweiz | Bao Bun: Spanien**

Oysters: France | Scallops: Northwest Pacific (MSC) | Salmon:
Norway (ASC) | Tuna: Western Central Atlantic (MSC)
Norway Lobster: Western Indian Ocean | Spring Chicken:
Switzerland | Duck: Italy | Caviar: France
Pork: Switzerland | Beef: Switzerland | Veal: Switzerland |
Bündnerfleisch: Switzerland
Bread: Switzerland | Bao Bun: Spain

SMALL BITES

Avocado-Buttermilch Shot Grüner Apfel & Meerrettich 2 Stück 2 Pieces		7
Bruschetta Croustade Balsamico Perlen & Basilikum 2 Stück 2 Pieces		8
Bao Bun «Caesar's Style» Büsumer Krabben & Lattich 2 Stück 2 Pieces		12
Swiss Wagyu Tatar Eigelb & Trüffel 2 Stück 2 Pieces		10
Gillardeau Austern Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette 1 Stück 1 Piece 6 Stück 6 Pieces 12 Stück 12 Pieces		9 52 98
Dolder Truffle Fries		16

SANDWICH

Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg, Avocado & French Fries	46
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar-Käse Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar cheese	42
Focaccia Antipasti, Büffel-Mozzarella, Rucola & Pesto Crème Antipasti, buffalo mozzarella, Rocket Salad & pesto cream	 28
Croque Monsieur Trüffelschinken, Senf-Béchamel-Sauce & Comté Truffle Ham, Mustard Béchamel Sauce & Comté cheese	28
Fleischkäse-Semmel Metzgerei Kraus Rüşchlikon, Prix d'Or 2024 Meatloaf Sandwich Butcher's Kraus Rüşchlikon, Prix d'Or 2024	16

STARTERS

Radieschen-Endivien-Salat Burrata, Frühlingszwiebel & Dill Radish & Endive Salad Burrata, Spring Onion & Dill		23
Grillierter Pfirsich Couscous, Artischocke & Rucola Grilled Peach Couscous, Artichoke & Rocket Salad		32
Thunfischtatar Mango, Wakame-Algen & Wasabi Tuna Tartare Mango, Wakame Seaweed & Wasabi		32
Lachs-Tataki Gepickeltes Gemüse & Honig-Senf- Vinaigrette Salmon Tataki Pickled Vegetables & Honey Mustard Vinaigrette		32
Kalbs-Carpaccio Eierschwämme, Aprikose & Wildkräutersalat Veal Carpaccio Chanterelles, apricot & wild herb salad		42
Pata Negra Schinken «Iberico Bellota» Nocellara Oliven & getrocknete Tomaten Pata Negra Ham «Ibérico Bellota» Nocellara Olives & sun-dried Tomatoes		55

CLASSICS

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



26
30
34
36

Dumpling Selection
Sesam & Soja Sauce
Sesame & Soy Sauce

pro Stück |
per piece

Garnele | Shrimp
Ente | Duck
Schwein | Pork
Jakobsmuschel | Scallop
Gemüse | Vegetables
Rind | Beef

6
6
5
7
5
6

Bündner Spezialitätenauswahl
Bergkäse, Bündnerfleisch,
Salsiz, Culatello & Speck
Selection of Grisons Specialties
Mountain cheese, air-dried Grisons meat,
Salsiz, Culatello & Bacon

34

Kalbs-Currybratwurst
Schaschlik-Zwiebeln
Veal Curry Sausage
Shashlik-style onions

16

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

110
170
340

SWEETS & CHEESE

Mille-feuille geröstete Vanille, Brombeere & Lavendel Roasted Vanilla, Blackberry & Lavender		18
Käse-Variation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig Mustard, Pear Bread & Nuts		22
Hausgemachte Glaces Homemade Ice Cream		6
Vanille Vanilla Kokosnuss Coconut Schokolade Chocolate Mango-Passionsfrucht Mango Passion Fruit Himbeere Raspberry Zitrone Lemon		

PÂTISSERIE

12:00 bis 21.30 Uhr

12:00 pm until 21.30 pm

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Dunkle Schokoladen Tarte mit Kirschen und Vanille Dark Chocolate-Tarte with Cherries and Vanilla		11
Kokosnuss-Mousse mit Mango Coconut Mousse with Mango		10
Tiramisu-Choux mit Mascarpone und Kaffee Tiramisu-Choux with Mascarpone and Coffee		9
Joghurt-Törtchen mit Pfirsich und Macadamia Yoghurt Tart with Peach and Macadamia		10
Erdbeer-Riegel mit Yuzu und Basilikum Strawberry-Bar with Yuzu and Basil		10
Zitronen-Mohn Kuchen Lemon-Poppy Seed Cake		6
Cookie		4
Praline		3.50
Macaron		3.50

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen über die im Menü enthaltenen Allergene.

We are glad to provide 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.