

FOOD

Canvas Bar & Lounge

11.00 bis 22.30 Uhr

11.00 am to 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 | Lamm: Neuseeland
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
Air-dried Grisons Beef: Switzerland | Lamb: New Zealand
Bread: Switzerland | Bao Bun: Spain

SMALL BITES

Avocado-Buttermilchshot Grüner Apfel & Meerrettich Avocado Buttermilk Shot Green Apple & Horseradish 2 Stück 2 Pieces		7
Bruschetta Croustade Balsamicoperlen & Basilikum Bruschetta Croustade Balsamic Pearls & Basil 2 Stück 2 Pieces		8
Bao Bun «Caesar's Style» Büsumer Krabben & Lattich Büsum Shrimps & Lettuce 2 Stück 2 Pieces		12
Swiss Wagyu Tatar Eigelb & Trüffel Swiss Wagyu Tartare Egg Yolk & Truffle 2 Stück 2 Pieces		10
Gillardeau Austern Chesterbrot & Himbeervinaigrette Gillardeau Oysters Chester Bread & Raspberry 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	42
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddarkäse Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	42
Focaccia Antipasti, Büffelmozzarella, Rucola & Pesto Crème Antipasti, Buffalo Mozzarella, Rocket Salad & Pesto Cream	 28
Croque Monsieur Trüffelschinken, Senf-Béchamelsauce & Comté Truffle Ham, Mustard Béchamel Sauce & Comté Cheese	28
Fleischkäsesemmel Metzgerei Kraus Rüşchlikon, Prix d'Or 2024 Meatloaf Sandwich Butcher's Kraus Rüşchlikon, Prix d'Or 2024	16

STARTERS

Radieschen-Endiviensalat 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, Wakamealgen & Wasabi Tuna Tartare Mango, Wakame Seaweed & Wasabi		32
Lachstataki 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 «Ibérico Bellota» Nocellara Oliven & Getrocknete Tomaten Pata Negra Ham «Ibérico Bellota» Nocellara Olives & Sun-dried Tomatoes		55

CLASSICS

Caesar Salad

Lattich, Parmesandressing & Croûtons

Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons

Nature | Plain

Speck | Bacon

Stubenküken | Spring Chicken

Riesencrevetten | King Prawns

VEGGIE



26

30

34

36

Dumpling Selection

mit Sesam & Sojasauce

with Sesame & Soy Sauce

Garnele | Shrimp

Ente | Duck

Schwein | Pork

Jakobsmuschel | Scallop

Gemüse | Vegetables

Rind | Beef

Stück | Piece

6

6

6

7

5

6

Bündner Spezialitätenauswahl

Bergkäse, Bündnerfleisch,

Salsiz, Culatello & Speck

Selection of Grisons Specialties

Mountain Cheese, Air-dried Grisons Beef,

Salsiz, Culatello & Bacon

34

Kalbs-Currybratwurst

Schaschlikzwiebeln

Veal Curry Sausage

Shashlik-style Onions

16

Osciètre Kaviar «Classic»

Blini, Ei, Schnittlauch,

Schalotten & Sauerrahm

Blini, Egg, Chives, 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		20
Käsevariation 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		

ASLY – THE REAL ORIENTAL BY FIRAS EL-BORJI
von Dienstag bis Samstag, 14.00 bis 22.00 Uhr
from Tuesday to Saturday, 2.00 pm to 10.00 pm

MEZZE

Kalte Mezze

**Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh**



60

Cold Mezze

**Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh**

Warme Mezze

**Batata Harra, Fatteh, Falafel,
Halloumi Meschwi, Warak Einab**



60

Warm Mezze

**Batata Harra, Fatteh, Falafel,
Halloumi Meshwi, Warak Einab**

MAINS

Lamm Mandi	52
Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce	
Lamb Mandi	
Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	
Poulet Mandi	49
Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce	
Chicken Mandi	
Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	
Vegetarisches Mandi	48
Gemüse, Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce	
Vegetarian Mandi	
Vegetables, Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	
Shish Taouk	52
Pouletspiess mariniert in Knoblauchjoghurt, Arabische Pizza & Knoblauchsauce	
Chicken Skewer marinated in Garlic Yoghurt, Arabic Pizza & Garlic Sauce	
Schawarma	52
Lammrücken mit libanesischen Gewürzen, Bratkartoffeln & Sumach	
Shawarma	
Lamb Saddle with Lebanese Spices, Roasted Potatoes & Sumac	
Knefeh	21
Libanesischer Cheesecake	
Lebanese Cheesecake	



PÂTISSERIE

12.00 bis 21.30 Uhr

12.00 pm to 21.30 pm

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Dunkle Schokoladentarte mit Kirschen & Vanille Dark Chocolate Tarte with Cherries & Vanilla		11
Kokosnussmousse mit Mango Coconut Mousse with Mango		10
Tiramisu-Choux mit Mascarpone & Kaffee Tiramisu-Choux with Mascarpone & Coffee		9
Joghurttörtchen mit Pfirsich & Macadamia Yoghurt Tart with Peach & Macadamia		10
Erdbeerriegel mit Yuzu & Basilikum Strawberry Bar with Yuzu & Basil		10
Zitronen-Mohnkuchen 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 Allergenen.

We are glad to provide more information regarding allergens containing on request.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

All prices are indicated in Swiss Francs (CHF) including VAT.

FOOD NIGHT MENU

Canvas Bar & Lounge
ab 22.30 Uhr
from 22.30 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 | Lamm: Neu Seeland
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 | Lamb: New Zealand
Bread: Switzerland | Bao Bun: Spain

CLASSICS

Caesar Salad

Lattich, Parmesandressing & Croûtons

Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons

Nature | Plain

Speck | Bacon



26

30

Dumpling Selection

Stück | Piece

mit Sesam & Sojasauce

with Sesame & Soy Sauce

Garnele | Shrimp

6

Ente | Duck

6

Schwein | Pork

6

Jakobsmuschel | Scallop

7

Gemüse | Vegetables



5

Rind | Beef

6

Bündner Spezialitätenauswahl

34

Bergkäse, Bündnerfleisch,

Salsiz, Culatello & Speck

Selection of Grisons Specialties

Mountain cheese, Air-dried Grisons Meat,

Salsiz, Culatello & Bacon

Osciètre Kaviar «Classic»

Blini, Ei, Schnittlauch,

Schalotten & Sauerrahm

Blini, Egg, Chives,

Shallots & Sour Cream

30 g Osciètre Kaviar | Caviar

110

50 g Osciètre Kaviar | Caviar

170

100 g Osciètre Kaviar | Caviar

340

SANDWICH

Classic Club Sandwich	42
Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries	
Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg, Avocado & French Fries	
Swiss Prime Burger	42
Tomate, Lattich, Essiggurken Cheddarkäse	
Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	

STARTER

Saltz «Schlemmerschnitte»	46
Rindstatar, Eigelbcrème, Crème Fraîche & Malzessig-Senfperlen	
Beef Tartare, Egg Yolk Cream, Crème Fraîche & Malt Vinegar Mustard Pearls	

MAIN

Steak & Fries Café de Paris Butter	74
---------------------------------------	----

PASTA

Spaghetti oder Penne Rigate Spaghetti or Penne Rigate		
Napolitana Tomatensauce Tomato Sauce		30
Pesto Basilikum Basil		30
Arrabbiata Scharfe Tomatensauce Spicy Tomato Sauce		32
Bolognese Hackfleischsauce Minced Meat Sauce		38
Carbonara Klassisch mit Ei Traditional with Egg		36

SWEETS & CHEESE

Mille-Feuille

Geröstete Vanille, Brombeere & Lavendel

Roasted Vanilla, Blackberry & Lavender



20

Käsevariation

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