

FOOD

Canvas Bar & Lounge
11.30 bis 22.30 Uhr
11.30 am to 10.30 pm

SMALL BITES

	2 Stück 2 Pieces
Rock Lobster Corn Dog Harissa & Röstzwiebel Rock Lobster Corn Dog Harissa & Fried Onions	10
Bergkartoffel aus dem Albulatal Sour Cream & Osciètre Kaviar Mountain Potatoes from the Albula Valley Sour Cream & Osciètre Caviar	18
Bao Bun Schweinebauch & Kimchi Bao Bun Pork Belly & Kimchi	12
Thunfisch-Tatar Mango & Sesam Tuna Tartare Mango & Sesame	10
Gillardeau Austern Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette Gillardeau Oysters Chester Bread & Raspberry Vinaigrette	
1 Stück 1 Piece	9
6 Stück 6 Pieces	52
12 Stück 12 Pieces	98
Dolder Truffle Fries	 16

Caesar Salad		
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons		
Caesar Salad		
Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons		
Nature Plain		26
Speck Bacon		30
Stubenküken Spring Chicken		34
Riesencrevetten King Prawns		36
Dumpling Selektion		Stück
Sesam & Sojasauce		Piece
Dumpling Selection		
Sesame & Soysauce		
Garnele Shrimp		6
Ente Duck		6
Schwein Pork		5
Jakobsmuschel Scallop		7
Gemüse Vegetables		5
Rind Beef		6
Bündner Spezialitätenauswahl		34
Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz		
Culatello & Speck		
Selection of Graubünden Specialties		
Mountain Cheese, Bündnerfleisch, Salsiz		
Culatello & Bacon		
Osciètre Kaviar «Classic»		
Blini, Ei, Schnittlauch,		
Schalotten & Sauerrahm		
Osciètre Caviar «Classic»		
Blini, Egg, Chives,		
Shallots & Sour Cream		
30g Osciètre Kaviar Caviar		110
50g Osciètre Kaviar Caviar		170
100g Osciètre Kaviar Caviar		340
Kalbs-Currybratwurst		16
Schaschlik-Zwiebeln		
Veal Curry Bratwurst		
Shashlik Onions		

SANDWICH

Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries Club Sandwich «Classic» Chicken Breast, Bacon, Farmers Ham, Egg, Avocado & French Fries	46
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar-Käse Swiss Prime Burger Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	42
Focaccia Antipasti, Büffelmozzarella, Rucola & Pesto Crème Focaccia Antipasti, Buffalo Mozzarella, Rocket Salad & Pesto Cream	 28
Croque-Monsieur Trüffel-Schinken, Senf-Béchamel & Comté Croque-Monsieur Truffle Ham, Mustard Béchamel & Comté Cheese	28
Fleischkäse-Semmel Krautsalat, Gartenkresse & Pommerysenf-Crème Meat Loaf Sandwich Cabbage Salad, Garden Cress & Pommery Mustard Crème	16
Pastrami-Sandwich Sahnemeerrettich & Balsamico-Zwiebeln Pastrami Sandwich Cream Horseradish & Balsamic Onions	28

STARTERS

Nüsslisalat		
Sauerteig-Croûtons & Trüffeldressing		26
+ mit Bauernspeck & Wachtelei		+8
Lamb's Lettuce		
Sourdough Croûtons & Truffle Dressing		
+ with Farmhouse Bacon & Quail Egg		
Karamellierter Ziegenkäse		
Rotkraut, Birne & Pinienkerne		22
Caramelized Goat Cheese		
Red Cabbage, Pear & Pine Nuts		
Tempura Soft Shell Crab		34
Papaya-Wakame-Salat & Wasabi		
Yellow Tomato Gazpacho		
Papaya & Wakame Salad & Wasabi		
Lachs-Tataki		32
Randen-Carpaccio, Mandarine & Buttermilch		
Salmon Tataki		
Beetroot Carpaccio, Mandarine Orange & Buttermilk		
Vitello Tonnato		36
Balfego-Thunfisch, Kapern & Tomaten-Ponzu		
Vitello Tonnato		
Balfego Tuna, Capers & Tomato Ponzu		
Saltz «Schlemmerschnitte»		46
Rindstatar, Eigelb-Crème,		
Crème Fraîche & «Himbeeressig-Senf-Kaviar»		
Saltz «Schlemmerschnitte»		
Beef Tartare, Egg Yolk Cream,		
Crème Fraîche & «Raspberry Vinegar & Mustard		
Caviar»		
+ 10g Osciètre Kaviar Caviar		68
+ 30g Osciètre Kaviar Caviar		162
Pata Negra Schinken «Iberico Bellota»		55
Nocellara Oliven & getrocknete Tomaten		
Pata Negra Ham «Iberico Bellota»		
Nocellara Olives & Dried Tomatoes		

SWEETS & CHEESE

Käsevariation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig mustard, Pear Bread & Nuts		22
Baba No Rum Quitte, Kardamom & Rum 0.0% Baba No Rum Quince, Cardamom & Rum 0.0%		19
Hausgemachte Glaces Homemade Ice Cream		6
Vanille Vanilla Pistazie Pistachio Schokolade Chocolate Mango-Passionsfrucht Mango & Passion Fruit Himbeere Raspberry Zitrone Lemon		

PÂTISSERIE

12.00 bis 21.30 Uhr

12.00 pm to 21.30 pm

Dolder Torte Champagner-Crème, Marzipan & Schokolade Dolder Cake Champagne Cream, Marzipan & Chocolate		10
Kalamansi-Tarte mit Meringue & Basilikum Kalamansi Tarte with Meringue & Basil		10
Kokosnussmousse mit Mango & Passionsfrucht Coconut Mousse with Mango & Passionfruit		10
Paris Brest mit Erdnuss & Salzkaramell Paris Brest with Peanut & Salted Caramel		11
Tahiti-Vanille-Mousse mit Mandeln & Feigen Tahiti & Vanilla Mousse with Almond & Fig		11
Milchschokoladen-Riegel mit Banane & Kaffee Milk Chocolate Bar with Banana & Coffee		10
Rübli-Haselnuss-Kuchen Carrot & Hazelnut Cake		6
Kekse Cookies		4
Praline Praline		3.50
Macaron Macaron		3.50

Lachs: Norwegen | Soft Shell Crab: Indonesien | Thunfisch: Nordostatlantik | Kaisergranat: Indischer Ozean | Black Cod: Nordostpazifik | Wels: Schweiz | Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Zander: Schweiz | Heilbutt: Nordostatlantik | Seeteufel: Nordostatlantik | Austern: Frankreich | Entenleber: Frankreich | Kalb: Schweiz | Rindstatar: Schweiz | Bauernspeck: Schweiz | Rindsfilet, Hochrücken & Wagyu: Schweiz | Lamm: Irland | Schwein: Schweiz | Kalb: Schweiz | Wild: Schweiz | Brot: Schweiz | Crevetten: Vietnam

Salmon: Norway | Soft Shell Crab: Indonesia | Tuna: Northeast Atlantic | Norway Lobster: Indian Ocean | Black Cod: Northeast Pacific | Catfish: Switzerland | Sea Bass: Northeast Atlantic | Zander: Switzerland | Halibut: Northeast Atlantic | Monkfish: Northeast Atlantic | Oysters: France | Duck Liver: France | Veal: Switzerland | Beef Tartare: Switzerland | Farmhouse Bacon: Switzerland | Beef Fillet, Ribeye & Wagyu: Switzerland | Lamb: Ireland | Pork: Switzerland | Veal: Switzerland | Venison: Switzerland | Bread: Swiss | Shrimps: Vietnam