

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 Kaviar	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
+ mit Bauernspeck & Wachtelei

Lamb's Lettuce

Sourdough Croûtons & Truffle Dressing
+ with Farmhouse Bacon & Quail Egg



26
+8

Karamellisierter Ziegenkäse

Rotkraut, Birne & Pinienkerne

Caramelized Goat Cheese

Red Cabbage, Pear & Pine Nuts



22

Tempura Soft Shell Crab

Papaya-Wakame-Salat & Wasabi

Yellow Tomato Gazpacho

Papaya & Wakame Salad & Wasabi

34

Lachs-Tataki

Randen-Carpaccio, Mandarine & Buttermilch

Salmon Tataki

Beetroot Carpaccio, Mandarine Orange & Buttermilk

32

Vitello Tonnato

Balfego-Thunfisch, Kapern & Tomaten-Ponzu

Vitello Tonnato

Balfego Tuna, Capers & Tomato Ponzu

36

Saltz «Schlemmerschnitte»

Rindstatar, Eigelb-Crème,

Crème Fraîche & «Himbeeressig-Senf-Kaviar»

Saltz «Schlemmerschnitte»

Beef Tartare, Egg Yolk Cream,

Crème Fraîche & «Raspberry Vinegar & Mustard Caviar»

+ 10g Oscietre Kaviar | Caviar

+ 30g Oscietre Kaviar | Caviar

46

68

162

Pata Negra Schinken «Iberico Bellota»

Nocellara Oliven & getrocknete Tomaten

Pata Negra Ham «Iberico Bellota»

Nocellara Olives & Dried Tomatoes

55

SWEETS & CHEESE

Käsevariation

Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse

Cheese Selection

Fig mustard, Pear Bread & Nuts

VEGGIE



22

Baba No Rum

Quitte, Kardamom & Rum 0.0%

Baba No Rum

Quince, Cardamom & Rum 0.0%

VEGGIE



19

Hausgemachte Glaces

Homemade Ice Cream

VEGGIE



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

VEGGIE



10

Kalamansi-Tarte mit Meringue & Basilikum
Kalamansi Tarte with Meringue & Basil

VEGGIE



10

Kokosnussmousse mit Mango & Passionsfrucht
Coconut Mousse with Mango & Passionfruit

VEGGIE



10

Paris Brest mit Erdnuss & Salzkaramell
Paris Brest with Peanut & Salted Caramel

VEGGIE



11

Tahiti-Vanille-Mousse mit Mandeln & Feigen
Tahiti & Vanilla Mousse with Almond & Fig

VEGGIE



11

Milchschokoladen-Riegel mit Banane & Kaffee
Milk Chocolate Bar with Banana & Coffee

VEGGIE



10

Rübli-Haselnuss-Kuchen
Carrot & Hazelnut Cake

VEGGIE



6

Kekse
Cookies

VEGGIE



4

Praline
Praline

VEGGIE



3.50

Macaron
Macaron

VEGGIE



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