

FOOD

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

SMALL BITES

2 Stück
2 Pieces

Profiteroles
Ziegenfrischkäse & Zitrusfrüchte
Profiteroles
Goat Cheese & Citrus Fruits



7

Rock Lobster Corn Dogs
Mais & Harissa
Rock Lobster Corn Dogs
Sweetcorn & Harissa

10

Pulled Pork Nuggets
Chorizo & Honig-Senf-Dip
Pulled Pork Nuggets
Chorizo & Honey Mustard Dip

10

Thunfisch-Tartar
Yuzu-Ponzu & Sesam
Tuna Tartare
Yuzu Ponzu & Sesame

10

Gillardeau Austern
Chesterbrot & Wasabi-Vinaigrette
Gillardeau Oysters
Chester Bread & Wasabi Vinaigrette
1 Stück | 1 Piece
6 Stück | 6 Pieces
12 Stück | 12 Pieces

9

52

98

Dolder Truffle Fries



16

CLASSICS

Caesar Salad

Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Caesar Salad

Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons

Nature | Plain

26

Speck | Bacon

30

Stubenküken | Spring Chicken

34

Riesencrevetten | King Prawns

36

Osciètre Kaviar «Classic»

Blini, Ei, Schnittlauch, Schalotten & Sauerrahm

Osciètre Kaviar “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

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



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 Sahne-Meerrettich & Balsamico-Zwiebeln Pastrami Sandwich Cream Horseradish & Balsamic Onions	28

STARTERS

Nüsslissalat

Sauerteig-Croûtons & Trüffeldressing
+ mit Bauernspeck & Wachtelei



23
+8

Lamb's Lettuce

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

Gebackener Taleggio

22

Chicorée, Birne & Pinienkerne

Baked Taleggio

Chicory, Pear & Pine Nuts

Oktopus

28

Bergkartoffel, Oliven & Romanesco

Octopus

Mountain Potato, Olives & Romanesco

Lachs-Tatar

32

Avocado, Mango & Meerforellenrogen

Salmon Tartare

Avocado, Mango & Sea Trout Roe

Kalbs-Carpaccio

36

Rande, Feigen & Fetacrème

Veal Carpaccio

Beetroot, Figs & Feta Cream

Eingelegte Artischocken



28

Rucola, Getrocknete Tomaten & Couscous

Marinated Artichokes

Rocket, Sun-Dried Tomatoes & Couscous

Pata Negra Schinken «100% Iberico Bellota»

55

«Cinco Jotas» 5 Jahre

Nocellara Oliven & Getrocknete Tomaten

Pata Negra Ham «100% Iberico Bellota»

“Cinco Jotas” 5 Years

Nocellara Olives & Dried Tomatoes

Dumpling Selektion		Stück
Sesam & Sojasauce		Piece
Dumpling Selection		
Sesame & Soy Sauce		
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		

ASLY – THE REAL ORIENTAL BY FIRAS EL-BORJI
 von Dienstag bis Samstag, 12.00 bis 22.00 Uhr
 from Tuesday to Saturday, 12.00 pm to 10.00 pm

MEZZE

Kalte Mezze		60
Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,		
Muhammara, Labneh		
Cold Mezze		
Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,		
Muhammara, Labneh		
Warme Mezze		60
Batata Harra, Fatteh, Falafel,		
Halloumi Meshwi, Warak Einab		
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	



SWEETS & CHEESE

Käsevariation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig mustard, Pear Bread & Nuts		22
Sticky Toffee Banane & Pekanuss Sticky Toffee Banana & Pecan Nut		18
Hausgemachte Glaces & Sorbet Homemade Ice Cream & Sorbet Vanille Vanilla Pistazie Pistachio Schokolade Chocolate Mango-Passionsfrucht Mango & Passion Fruit Himbeere Raspberry Zitrone Lemon		6

PÂTISSERIE

12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

12.00 pm to 9.30 pm

Dolder Torte Champagner-Crème, Marzipan & Schokolade Dolder Cake Champagne Cream, Marzipan & Chocolate		10
Birnen-Tarte mit Tonkabohne & Haselnuss Birnen-Tarte with Tonka Bean & Hazelnut		10
Matcha-Mousse mit Mango & Passionfruit Matcha Mousse with Mango & Passionfruit		10
Paris Brest mit Erdnuss & Salzkaramell Paris Brest with Peanut & Salted Caramel		11
Joghurtmousse mit Vanille & Zitrusfrüchten Yoghurt Mousse with Vanilla & Citrus		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

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

Beef Fillet, Sirloin & Wagyu: Switzerland | Beef Tartare: Switzerland | Black
Cod: Northeast Pacific | Bread: Switzerland | Catfish: Switzerland | Duck
Liver: France | Farmer's Bacon: Switzerland | Game: Switzerland | Halibut:
Northeast Atlantic | Lamb: Ireland | Monkfish: Northeast Atlantic | Oysters:
France | Pike-Perch: Switzerland | Pork: Switzerland | Red Morwong: Indian
Ocean | Salmon: Norway | Sea Bass: Northeast Atlantic | Shrimps: Vietnam |
Soft Shell Crab: Indonesia | Tuna: Northeast Atlantic | Veal: Switzerland |
Veal: Switzerland