

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 & Croûtons	
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, 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 & Pestocrème 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

Nüsslisalat Sauerteig-Croûtons & Trüffeldressing + mit Bauernspeck & Pochiertem Ei Lamb's Lettuce Sourdough Croûtons & Truffle Dressing + with Farmhouse Bacon & Quail Egg		26 +8
Gebackener Taleggio Chicorée, Birne & Pinienkerne Baked Taleggio Chicory, Pear & Pine Nuts		22
Oktopus Bergkartoffel, Oliven & Romanesco Octopus Mountain Potato, Olives & Romanesco		28
Lachs-Tatar Avocado, Mango & Meerforellenrogen Salmon Tartare Avocado, Mango & Sea Trout Roe		32
Kalbs-Carpaccio Rande, Feigen & Fetacrème Veal Carpaccio Beetroot, Figs & Feta Cream		36
Eingelegte Artischocken Rucola, Getrocknete Tomaten & Couscous Marinated Artichokes Rocket, Sun-Dried Tomatoes & Couscous		28
Pata Negra Schinken «100% Iberico Bellota» «Cinco Jotas 5 Jahre» Nocellara Oliven & Getrocknete Tomaten Pata Negra Ham «100% Iberico Bellota» «Cinco Jotas 5 Years» Nocellara Olives & Dried Tomatoes		55

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 Glace & 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 Champagnercrème, 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: Nordostatlantik
Brot: Schweiz | Crevetten: Vietnam | Entenleber: Frankreich
Heilbutt: Nordostatlantik | Kaisergranat: Indischer Ozean | Kalb: Schweiz
Kalb: Schweiz | Lachs: Norwegen | Lamm: Irland | Rind & Wagyu: Schweiz
Schwein: Schweiz | Seeteufel: Nordostatlantik | Soft Shell Crab: Indonesien
Thunfisch: Nordostatlantik | Wels: Schweiz | Wild: Schweiz
Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Zander: Schweiz**

**Beef & Wagyu: Switzerland | Black Cod: Northeast Atlantic
Bread: Switzerland | Catfish: Switzerland | Duck Liver: France
Bacon: Switzerland | Game: Switzerland | Halibut: Northeast Atlantic
Lamb: Ireland | Langoustine: Indian Ocean | Monkfish: Northeast Atlantic
Oysters: France | Pike-Perch: Switzerland | Pork: Switzerland
Prawns: Vietnam | Salmon: Norway | Sea Bass: Northeast Atlantic
Soft Shell Crab: Indonesia | Tuna: Northeast Atlantic | Veal: Switzerland**

**Unser Servicepersonal berät Sie auf Wunsch gerne zu möglichen Allergenen
in unseren Speisen und Getränken. Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)
inklusive Mehrwertsteuer.**

**Our Staff will be pleased to provide Information on possible Allergens in our
Food and Beverages upon Request. All Prices in Swiss Francs (CHF)
including VAT.**