

FOOD

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

SMALL BITES

2 Stück
2 Pieces

**Guacamole Croustarde
Jalapeño & Koriander**
Guacamole Croustade
Jalapeño & Coriander



8

**Profiteroles
Ziegenfrischkäse & Zitrusfrüchte**
Profiteroles
Fresh Goat's Cheese & Citrus



7

**Lobster Mac & Cheese Ball's
Mais & Harissa**
Lobster Mac & Cheese Ball's
Corn & Harissa

12

**Swiss Wagyu Tatar
Eigelbrème & Belper Knolle**
Swiss Wagyu Tatare
Egg Yolk Cream & «Belper Knolle»

12

**Gillardeau Austern
Chesterbrot & Rotwein-Schalotten-Vinaigrette**
Gillardeau Oysters
Chester Bread & Red Wine Shallot Vinaigrette
1 Stück | 1 Piece
6 Stück | 6 Pieces
12 Stück | 12 Pieces

9

52

98

**Chef's Selection
Für 2 Personen**
Chef's Selection
For 2 People


54

Dolder Truffle Fries



16

CLASSICS

Caesar Salad	
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons	
Caesar Salad	
Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons	
Nature Plain	
Speck Bacon	26
Stubenküken Spring Chicken	30
Riesencrevetten King Prawns	34
	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

Fleischkäse-Semmel Laugenbrötchen, Krautsalat & Gartenkresse Meatloaf Bun, Coleslaw & Garden Cress	16
Croque-Monsieur Trüffel-Schinken, Senf-Bèchamel-Sauce & Comté Croque Monsieur Truffle Ham, Mustard Béchamel-Sauce & Comté Cheese	28
Focaccia Antipasti, Büffelmozzarella, Rucola & Pestocrème Focaccia Antipasti, Buffalo Mozzarella, Rocket Salad & Pesto	28
Rauchlachs-Bagel Wasabi & Wakame Smoked Salmon Bagel Wasabi & Wakame	28
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar Swiss Prime Burger Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	42
Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei Avocado & French Fries Club Sandwich «Classic» Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg Avocado & French Fries	46



STARTERS

Auberginen-Zucchini-Tatar Avocado, Kapern & Rucola Eggplant-Zucchini Tatar Avocado, Capers & Rocket Salad		22
Burrata di Bufala Mortadella, Pistazienpesto & Focaccia Burrata di Bufala Mortadella, Pistacchio Pesto & Focaccia		28
Eingelegte Artischocken Getrocknete Tomaten, Oliven & Couscous Marinated Artichokes Sun-Dried Tomatoes, Olives & Couscous		32
Spargelcrème-Suppe Rauchlachs & Frühlingslauchöl Asparagus Cream Soup Smoked Salmon & Spring Onion Oil		24
Ceviche vom Bachsaibling Senfgurke, Rote Zwiebel & Meerrettich Brook Char Ceviche Mustard Pickles, Red Onion & Horseradish		32
Foie Gras de Canard Rhabarber, Joghurt & Brioche Foie Gras De Canard Rhubarb, Yoghurt & Brioche		46
Pata Negra Schinken «100% Ibérico Bellota» «Cinco Jotas 5 Jahre» Nocellara Oliven & Getrocknete Tomaten Pata Negra Ham «100% Ibérico Bellota» «Cinco Jotas 5 Years» Nocellara Olives & Dried Tomatoes		55

Dumpling Selection	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, Hirschsalsiz	
Culatello & Bauernspeck	
Selection of Graubünden Specialties	
Alpine Cheese, «Bündnerfleisch», Venison Salsiz	
Culatello & Farmhouse 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 Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce Lamb Mandi Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	52
Poulet Mandi Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce Chicken Mandi Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	49
Vegetarisches Mandi Gemüse, Basmatireis nach Firas Art & Dakkoussauce Vegetarian Mandi Vegetables, Basmati Rice Firas Style & Dakkous Sauce	 48
Shish Taouk Pouletspiess mariniert in Knoblauchjoghurt Arabische Pizza & Knoblauchsauce Chicken Skewer marinated in Garlic Yoghurt Arabic Pizza & Garlic Sauce	52
Schawarma Lammrücken mit libanesischen Gewürzen Bratkartoffeln & Sumach Shawarma Lamb Saddle with Lebanese Spices Roasted Potatoes & Sumac	52
Knefeh Libanesischer Cheesecake Lebanese Cheesecake	 21




SWEETS & CHEESE

Käsevariation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig Mustard, Pear Bread & Nuts		22
Zitrone Curd, Meringue & Melissen Sorbet Lemon Curd, Meringue & Lemon Balm Sorbet		19
Hausgemachte Glaces & Sorbets Homemade Ice Cream & Sorbets Vanille Vanilla Schokolade Chocolate Haselnuss Hazelnut Kokosnuss Coconut Erbeer Strawberry Zitronen Sorbet Lemon Sorbet Aprikosen Sorbet Apricot Sorbet Passionsfrucht Sorbet Passion Fruit Sorbet	 	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
Cheesecake-Mousse mit Rhabarber & Erdbeere Cheesecake Mousse with Rhubarb & Strawberry		11
St. Honoré mit Geröstete Vanille & Pekannuss St. Honoré with Roasted Vanilla & Pecan Nut		11
Schwarzer-Sesam-Riegel Thai Basilikum & Passionsfrucht Black Sesame Bar Thai Basil & Passion Fruit		10
Maracaibo-Schokoladen-Mousse Himbeeren & Crue de Cacao Maracaibo Chocolate Mousse Raspberries & Cru De Cacao		10
Yuzu-Blaubeer-Kuchen Yuzu Blueberry Cake		6
Pistazien-Marmor-Kuchen Pistachio Marble Cake		6
Kekse Cookies		4
Praline Praline		3.50
Macaron Macaron		3.50

Austern: Frankreich | Bachsaibling: Schweiz | Bauernspeck: Schweiz
Brot: Schweiz | Crevetten: Vietnam | Dumplings: Italien | Lamm: Australien
Entenleber: Frankreich | Hummer: Nordwestatlantik | Kaviar: China
Kalb: Schweiz | Lachs (Rauchlachs): Norwegen | Mortadella: Italien
Poulet: Schweiz | Rind & Wagyu: Schweiz | Schwein: Schweiz
Schwein (Iberico): Spanien

Bacon: Switzerland | Beef & Wagyu: Switzerland | Bread: Switzerland
Brook Char: Switzerland | Caviar: China | Chicken: Switzerland
Duck Liver: France | Dumplings: Italy | Lamb: Australia
Lobster: Northwest Atlantic | Mortadella: Italy | Oysters: France
Pork: Switzerland | Pork (Iberico): Spain | Prawns: Vietnam
Salmon (Smoked): Norway