





FOOD

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

SMALL BITES		2 Stück 2 Pieces
Bruschetta Croustarde Oliven & Feta Bruschetta Croustade Olives & Feta		7
Sommergemüse-Waffel «Kaviar des Feldes» & Gartenkresse Summer Vegetable Waffle Plant Based Caviar & Garden Cress		8
«The Golden Egg» Räucherstör, Kalbskopf & Osciètra-Kaviar «The Golden Egg» Smoked Sturgeon, Calf's Head Osciètra Caviar		16
Safran-Arancini Rinds-Ragù & Erbsen Saffron Arancini Beef Ragù & Peas		9
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
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		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

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, Arugula Pesto	28
Rauchlachs-Bagel Wasabi & Wakame Smoked Salmon Bagel Wasabi & Wakame	28
Fleischkäse-Semmel Laugenbrötchen, Krautsalat & Gartenkresse Meatloaf Sandwich Pretzel Roll Coleslaw & Garden Cress	16
Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei Avocado & French Fries Club Sandwich «Classic» Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham Egg, Avocado & French Fries	46
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar Swiss Prime Burger Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	42



STARTERS

Auberginen-Zucchini-Tatar Avocado, Kapern & Rucola		24
Eggplant-Zucchini Tatar Avocado, Capers & Arugula		
Burrata di Bufala Wassermelone, Gurke & Basilikum		19
Burrata di Bufala Watermelon, Cucumber & Basil		
Grillierter Pfirsich Artischocken, Rucola & Couscous		26
Grilled Peach Artichokes, Arugula & Couscous		
Zitronengras-Curry-Cappuccino Soft Shell Crab Tempura & Banane		24
Lemongrass Curry Cappuccino Sof-Shell Crab Tempura & Banana		
Thunfisch-Tataki Thai-Spargel, Mango & Crispy Reis		32
Tuna Tataki Thai Asparagus, Mango & Crispy Rice		
Swiss Wagyu Carpaccio Pfifferlinge, Aprikose & Wildkräutersalat		36
Swiss Wagyu Carpaccio Chanterelles, Apricot & Wild Herb Salad		
Pata Negra Schinken «100% Ibérico Bellota» «Cinco Jotas 5 Jahre»		55
Nocellara Oliven & Getrocknete Tomaten Pata Negra Ham «100% Ibérico Bellota»		
«Cinco Jotas 5 Years» Nocellara Olives & Dried Tomatoes		

	Stück Piece
Dumpling Selection Sesam & Sojasauce	
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 Ham & 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

**Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush
Muhammara, Labneh**

60

Cold Mezze

**Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush
Muhammara, Labneh**

Warme Mezze

**Batata Harra, Fatteh, Falafel
Halloumi Meshwi, Warak Einab**





60





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 Rock of Lamb with Lebanese Spices Roasted Potatoes & Sumac	52
Knefeh Libanesischer Cheesecake Knefeh Lebanese Cheesecake	 21

SWEETS & CHEESE

Käsevariation Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse Cheese Selection Fig Mustard, Pear Bread & Nuts		22
Crème Brûlée Aprikose, Olivenöl-Glace & Thymian Crème Brûlée Apricot, Olive Oil Ice Cream & Thyme		20
Hausgemachte Glaces & Sorbets Homemade Ice Cream & Sorbets Vanille Vanilla Schokolade Chocolate ○Haselnuss Hazelnut Kokosnuss Coconut Erdbeere Strawberry Aprikosen Sorbet Apricot Sorbet Passionsfrucht Sorbet Passion Fruit Sorbet Zitronen Sorbet Lemon Sorbet	 	6

PATISSERIE

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
Zitronen-Mousse Mandelfinancier & Rosmarin Lemon Mousse Almond Financier & Rosemary		11
Baba au Rhum Milchreis & Ananas Baba au Rhum Rice Pudding & Pineapple		11
Tahiti-Vanille mousse Pfirsichkompott & Pistazie Tahiti Vanilla Mousse Peach Compote & Pistachio		10
Mille-Feuille Kirschen, Mascarpone & Sambirano-Schokolade 68% Mille Feuille Cherries, Mascarpone & Sambirano Chocolate 68%		10
Yuzu-Blaubeer-Kuchen Yuzu Blueberry Cake		6
Pistazien-Marmor-Kuchen Pistachio Marble Cake		6
Kekse Cookies		4
Praline Praline		3.50
Macaron Macaron		4

**Austern: Frankreich | Bachsaibling: Schweiz | Bauernspeck: Schweiz
Brot: Schweiz | Comté: Frankreich | Crevetten: Vietnam | Culatello: Italien
Dumplings: Italien | Entenleber: Frankreich | Hirschsalsiz: Schweiz
Hummer: Nordwestatlantik | Kalb: Schweiz Kaviar: China
Rauchlachs: Norwegen | Lamm: Irland | Mortadella: Italien Poulet: Schweiz
Rind & Wagyu: Schweiz | Schwein: Schweiz Schwein (Iberico): Spanien
Stör: Italien | Thunfisch: Nordwestatlantik**

Oysters: France | Brook Char: Switzerland | Farmhouse Bacon: Switzerland
Bread: Switzerland | Comté: France | Crevettes: Vietnam
Culatello: Italy | Dumplings: Italy | Duck liver: France
Venison salsiz: Switzerland | Lobster: Northwest Atlantic | Veal: Switzerland
Caviar: China | Smoked Salmon Norway | Lamb: Ireland
Mortadella: Italy | Chicken: Switzerland | Beef & Wagyu: Switzerland
Pork: Switzerland | Iberico Pork: Spain | Sturgeon: Italy
Tuna: Northwest Atlantic