

Canvas Bar & Lounge

11.30 bis 22.30 Uhr

11.30 am to 10.30 pm

SMALL BITES

2 Stück
2 Pieces

Blumenkohl-Popcorn-Falafel
Spinat & Trüffel
Cauliflower Popcorn Falafel
Spinach & Truffle



8

Rauchlachs-Crêpe
Meerforellenrogen & Crème Fraîche
Smoked Salmon Crêpe
Trout Roe & Crème Fraîche

10

Lobster Mac & Cheese Balls
Harissa & Röstzwiebeln
Lobster Mac & Cheese Balls
Harissa & Crispy Onions

12

«The Golden Egg»
Räucherstör, Kalbskopf & Osciètra-Kaviar
«The Golden Egg»
Smoked Sturgeon, Calf's Head
Osciètra Caviar

16

Swiss-Wagyu-Tatar
Belper Knolle & Eigelb
Swiss Wagyu Tartare
Belper Knolle & Egg Yolk

12

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
For 2 Persons

54

Trüffel «Rösti-Fries»
Truffle «Rösti-Fries»



16

CLASSICS

Caesar Salad

Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Caesar Salad

Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons

Nature | Plain

Speck | Bacon

Stubenküken | Spring Chicken

Riesencrevetten | King Prawns



26

30

34

36

Dumpling Selection

Stück

Sesam & Sojasauce

Piece

Dumpling Selection

Sesame & Soy Sauce

Garnele | Shrimp

6

Ente | Duck

6

Schwein | Pork

5

Jakobsmuschel | Scallop

Gemüse | Vegetables

Rind | Beef



7

5

6

Bündner Spezialitätenauswahl

34

Bergkäse, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz

Culatello & Bauernspeck

Selection of Graubünden Specialties

Alpine Cheese, «Bündnerfleisch», Venison Salsiz

Culatello Ham & Farmhouse Bacon

Osciètre Kaviar «Classic»

Blini, Ei, Schnittlauch

Schalotten & Sauerrahm

Osciètre Caviar «Classic»

Blini, Egg, Chives

Shallots & Sour Cream

30g Osciètre Kaviar | Osciètre Caviar

110

50g Osciètre Kaviar | Osciètre Caviar

170

100g Osciètre Kaviar | Osciètre Caviar

340

Kalbs-Currybratwurst

16

Schaschlik-Zwiebeln

Veal Curry Bratwurst

Shashlik Onions

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-Algen Smoked Salmon Bagel Wasabi & Wakame Seaweed	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 Eggplant-Zucchini Tartare Avocado, Capers & Arugula		24
Bûche de Chèvre Apfel-Rotkrautsalat & Maroni Bûche de Chèvre Apple & Red Cabbage Salad & Chestnuts		23
Randen-Feigen-Salat Bulgur, Feta & Baumnüsse Beetroot & Fig Salad Bulgur, Feta Cheese & Walnuts		24
Hokkaido-Kürbis-Currysuppe Physalis & Kürbiskerne Hokkaido Pumpkin Curry Soup Cape Gooseberry & Pumpkin Seeds		19
Thunfisch-Lachs-Sashimi Wakame-Algen & Mango-Chili-Chutney Tuna & Salmon Sashimi Wakame Seaweed & Mango Chili Chutney		36
Gambero Rosso Carpaccio Zitrusfrüchte, Ricotta & Bottarga Gambero Rosso Carpaccio Citrus Fruits, Ricotta & Bottarga		42
Saltz «Schlemmerschnitte» Rindstatar, Eigelb-Crème, Crème Fraîche & Himbeeressig-Senf-«Kaviar» Saltz «Schlemmerschnitte» Beef Tartare, Egg Yolk Cream, Crème Fraîche & Raspberry Vinegar & Mustard «Caviar» + 10g Osciètre Kaviar Osciètre Caviar + 30g Osciètre Kaviar Osciètre Caviar		46
		68
		162

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
--	-----------

ORIENTAL CUISINE BY FIRAS EL- BORJI
Dienstag bis Samstag, 12.00 bis 22.00 Uhr
Tuesday to Saturday, 12.00 pm to 10.00 pm

MEZZE

Kalte Mezze Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush Muhammara, Labneh Cold Mezze Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush Muhammara, Labneh	60
---	-----------

Warme Mezze Batata Harra, Fatteh, Falafel Halloumi Meshwi, Warak Einab Warm Mezze Batata Harra, Fatteh, Falafel Halloumi Meshwi, Warak Einab	 60
---	---

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

Cheesecake

Karamellisierte Apfel

Hafer-Sablé & Glace

Cheesecake

Caramelised Apple

Oat Sablé & Ice Cream



19

Käsevariation

Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse

Cheese Selection

Fig Mustard, Pear Bread & Nuts



22

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Homemade Ice Cream & Sorbets

Vanille | Vanilla

Schokolade | Chocolate

Haselnuss | Hazelnut

Kokosnuss | Coconut

Passionsfrucht Sorbet | Passionfruit Sorbet

Himbeer Sorbet | Raspberry Sorbet

Zitronen Sorbet | Lemon Sorbet



7



PÂTISSERIE

12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

12.00 pm to 9.30 pm

Dolder Torte		10
Champagnercrème, Marzipan & Schokolade		
Dolder Cake		
Champagne Cream, Marzipan & Chocolate		
Baba au Rhum		11
Milchreis & Ananas		
Baba au Rhum		
Rice Pudding & Pineapple		
Éclair		11
Pistazien & Himbeeren		
Éclair		
Pistachio & Raspberry		
Kaffeemousse		10
Grué de Cacao & Araguani-Schokolade		
Coffee Mousse		
Cacao Nibs & Araguani Chocolate		
Rüeblikuchen		10
Walnuss & Frischkäse		
Carrot Cake		
Walnut & Cream Cheese		
Schokoladentarte		10
Sauerrahm & Bitterorange		
Chocolate Tart		
Crème Fraîche & Bitter Orange		
Kokosnuss-Passionsfrucht-Kuchen		6
Coconut & Passion Fruit Cake		
Zwetschgen-Streuselkuchen		6
Plum Crumble Cake		

Kekse
Cookies



4

Praline
Praline



3.50

Macaron
Macaron



4

Brot: Schweiz

Austern: Frankreich | Crevetten: Vietnam

Gambero Rosso: Mittelmeer und Schwarzes Meer

Hummer: Nordwestatlantik | Kaviar: China | Lachs: Norwegen

Meerforellenrogen: Dänemark | Rauchlachs: Norwegen

Stör: Italien | Thunfisch: Nordwestatlantik

Bauernspeck: Schweiz | Culatello: Italien | Hirschsalsiz: Schweiz

Kalb: Schweiz | Kalbskopf: Schweiz | Lamm: Irland

Pata Negra Schinken: Spanien | Poulet: Schweiz | Rind & Wagyu: Schweiz

Schwein: Schweiz

Bread: Switzerland

Caviar: China | Gambero Rosso: Mediterranean and Black Sea

Lobster: Northwest Atlantic | Oysters: France | Prawns: Vietnam

Salmon: Norway | Sea Trout Roe: Denmark | Smoked Salmon: Norway

Sturgeon: Italy | Tuna: Northwest Atlantic

Bacon: Switzerland | Beef and Wagyu: Switzerland

Calf's Head: Switzerland | Chicken: Switzerland | Culatello: Italy

Lamb: Ireland | Pata Negra Ham: Spain | Pork: Switzerland

Venison Salsiz: Switzerland