



WELCOME AT SALASTRAINS *St. Moritz*

Die traumhafte Aussicht auf die Oberengadiner Seenlandschaft fasziniert im Winter wie im Sommer, und die Pisten, Biketrails und Wanderwege von St. Moritz liegen direkt vor der Tür. Gastfreundschaft, Tradition und Gourmetgenuss vereinen sich im Salastrains und dessen Sonnenterrasse zu einem unvergesslichen Ferienerlebnis.

La vista mozzafiato dell'Alta Engadina e del suo lago affascina sia in inverno che in estate. Le piste da sci del comprensorio di St. Moritz, così come i sentieri escursionistici e quelli per ciclisti si trovano proprio ad un passo dall'Hotel. L'accoglienza, la tradizione e la cucina gourmet si uniscono insieme per rendere il Salastrains e la sua bellissima terrazza una vacanza indimenticabile.

Bernhard & Corinna
Nicolas, Fabian, Elena
- Ihre Familie Kleger

& Sergio Testa



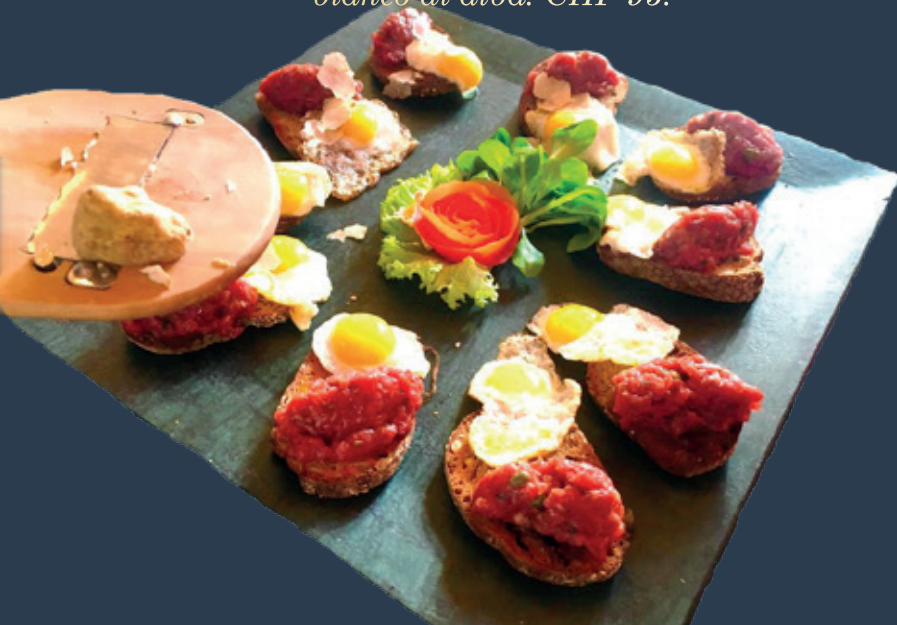
APERIO ON TOP OF THE WORLD

Anchoas
by Martin Dalsass
CHF 120.-



Tatar Crostini
CHF 75.-

*während der Trüffelsaison
mit weissem Alba Trüffel /
durante stagione di tartufo con tartufo
bianco di alba: CHF 95.-*



Premium Amur Caviar
Blinis, Creme fraiche
30g: CHF 100.-
100g: CHF 320.-

#salastrainsfeeling
@salastrains.stmoritz

SALASTRAINS IS A FEELING!



Vorspeisen

Bündnerplättli	36.00
Portion Rinds-Trockenfleisch	36.00
Parma Schinken mit Burrata	34.00

Primi piatti

Affettato misto

Porzione
carne secca

Prosciutto di Parma
con Burrata

Suppen

Mulligatawny Soup
Indische Currysuppe
mit Pouletstreifen
und Bananenwürfel

21.50

Zwiebelsuppe mit
Parmesan
und Brot-Crôutons

15.50

Bündner Gerstensuppe

15.50

Tomatensuppe

15.50

Zuppe

Zuppa indiana
al curry con pollo,
peperoni e banana

Zuppa di cipolle
con parmigiano
e crostini di pane

Zuppa d'orzo grigionese

Zuppa al pomodoro

CASTELLO LUIGI
The best essence of our vineyards.



CASTELLO LUIGI

TICINO
SWITZERLAND

Salate

Grüner Blattsalat	14.50
Gemischter Salat	17.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons und marinierten Champignons	26.50
Kopfsalatherzen «Mamma Pervinca» mit Mozzarella, Tomaten, feinen Pouletstreifen und Pfifferlingen	36.50

Insalate

Insalata verde

Insalata mista

Songino con
uova, speck,
crostini e
champignon

Cuore di lattuga
«Mamma Pervinca»
con mozzarella,
pomodoro,
pollo e funghi

**UM MEHR ÜBER DIE HERKUNFT UNSERER SPEISEN ODER ENTHALTENE
ALLERGENE ZU ERFAHREN MELDEN SIE SICH BITTE BEIM SERVICEPERSONAL.**

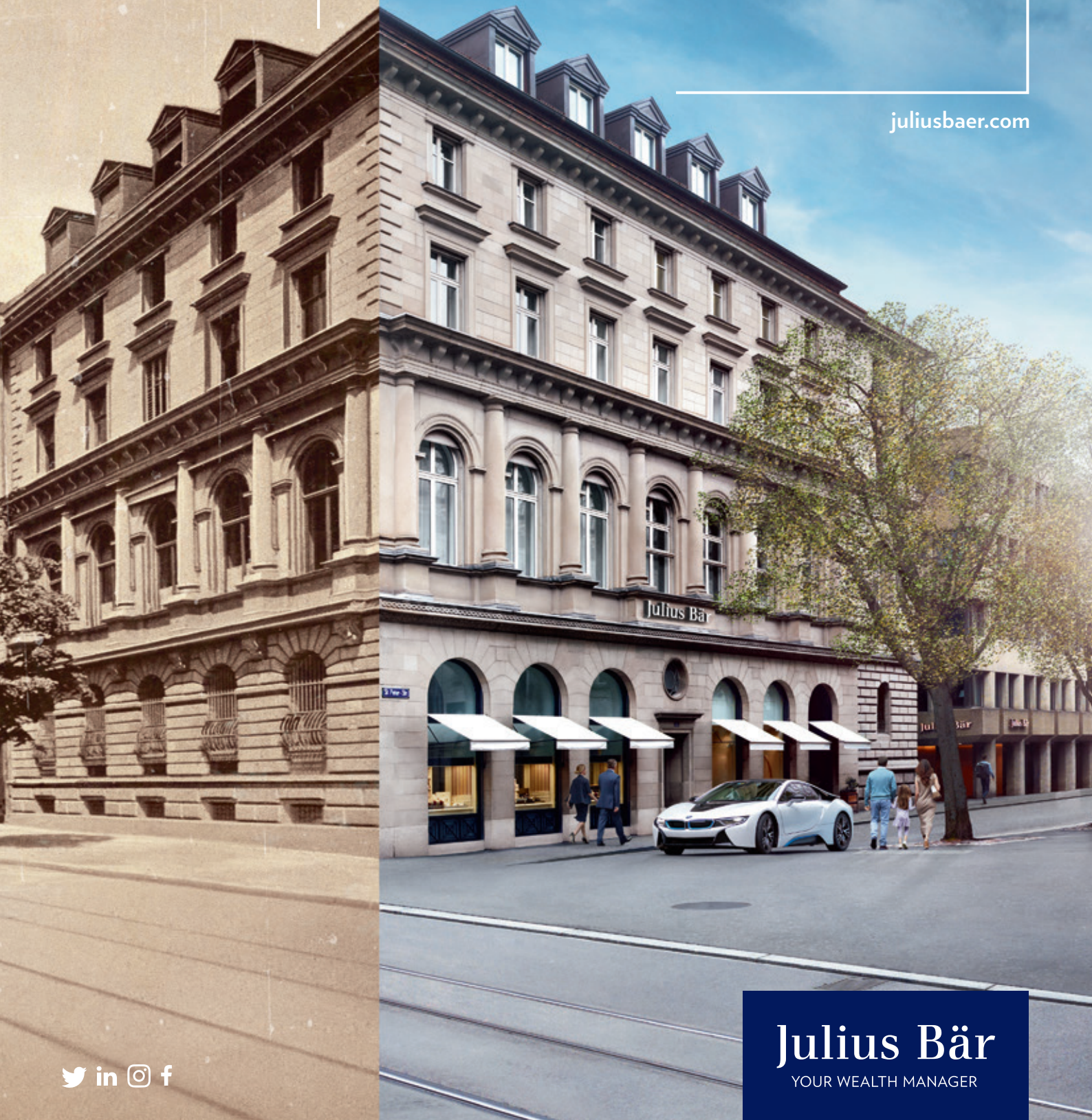
PER AVERE INFORMAZIONI SULLA PROVENIENZA DEL CIBO
O ALLERGENI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL SERVIZIO.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Tutti prezzi sono in CHF compreso l'IVA.

BEI UNS HAT ZUKUNFT TRADITION.

WIE KÖNNEN WIR
AUCH MORGEN
FÜR SIE DA SEIN?

juliusbaer.com



Teigwaren

**Spaghetti mit frischen
Tomaten und Basilikum** 23.50

Spaghetti Bolognese 23.50

**Spaghetti mit Knoblauch,
Öl und Peperoncini** 23.50

**Ravioli mit Waldpilzen
und Cherrytomaten** 36.50

Polenta mit Waldpilzen 36.50

**Pappardelle «Val Susauna»
mit saftigem Hirschragout
und geschmortem Gemüse** 44.50

**Tomatenrisotto mit
Riesencrevetten
Cherrytomaten und Oliven** 44.50

**Orientalisches «Mah Meh»
Nudelgericht mit Poulet,
Schweine- und Kalbfleisch** 36.50
48.00

Pasta

Spaghetti con pomodoro
fresco e basilico

Spaghetti al ragù

Spaghetti aglio,
olio e peperoncino

Ravioli con funghi
e pomodorini

Polenta ai funghi

Pappardelle «Val Susauna»
con ragù di cervo
e verdure stufate

Risotto al pomodoro con
gamberoni, pomodorini
e olive Taggiasche

Tagliolini «Mah-Meh»
con pollo,
maiale e vitello



Est. 1881

Aus dem Meer

Dal mare

«Moules frites bretagne»
Portion Muscheln mit
Pommes Frites 42.00

«Moules frites bretagne»
porzione di cozze con
patatine fritte

Linguine «Salastrains»
an Hummerragout mit
frischen Tomaten 99.50

Linguine all'astice
con pomodoro fresco

Creuse	3 Stück – 3 pezzi	25.00
	6 Stück – 6 pezzi	43.50

Belon	3 Stück – 3 pezzi	41.50
	6 Stück – 6 pezzi	73.50

Fisch

Pesce

Frische Seezunge
an Salbei, Broccoli
und Kartoffeln 62.50

Sogliola fresca
al burro e salvia
con broccoli e patate

Gebackene Egli Filets mit
Tatar-Sauce, Salzkartoffeln
und grünem Kopfsalat 48.50

Filetti di pesce persico
fritto con patate bollite
e insalata verde

Sashimi Thunfisch
«Simona» Feiner Saku
Thunfisch mit Wasabi,
Ingwer und Sojasauce 56.50

Tonno «Simona»
Saku Sashimi
con wasabi, ginger
e salsa di soja

ENDER SPORT

ST.MORITZ



toni sailer

Traditionelle Leckerbissen

Leccornie tradizionali

Kalbs-Piccata im Ei auf Safranrisotto, Waldpilzen und Cherrytomaten	48.00	Piccata di vitello con risotto allo zafferano, funghi e pomodorini
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	49.50	Scaloppina milanese di vitello con patatine fritte e verdure
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	54.00	Cordon Bleu di vitello con patatine fritte e verdure
Rindsfilet «Cafe de Paris» mit Kartoffel Sellerie-Puree	59.50	Filetto di manzo «Cafe de Paris» ai ferri con puree di patate e sedano
«Bollito misto» Siedfleisch mit Apfelkren, Meerrettich, frischem Lauchgemüse und Salzkartoffeln	48.50	Bollito misto di manzo con purè di mela, rafano, porri e patate
An Alpenkräutern geschmorte Lamm Haxe mit Schmorgemüse	44.00	Stinco d'agnello brasato con erbe alpine e verdure

GET YOUR OWN

**Watch out
you might
be asked
for drinks
with it!**



Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer feinen Rahmsauce mit Rösti	49.50	Sminuzzato di vitello «Zurighese» con rösti
Kalbsbratwurst mit Kabissalat, Folienkartoffel und creme fraiche	32.50	Salsiccia di vitello con insalata di cavolo, patata al cartoccio e creme fraiche

Delikatessen

Delicatezza

Hirsch-Tagliata an Pilzsauce mit feiner Polenta, Rotkraut, Kastanien, Preiselbeeren und Steinpilzen Tagliata di cervo con polenta, crauti rossi, castagne e funghi	58.50	
Hirschcarpaccio «Cipriani» Carpaccio di Cervo «Cipriani»	39.50	49.50
Terrine de Foie Gras - Feinste Gänseleberterrinen Terrina di fegato d'oca	45.50	75.50
Geräucherter Lachs mit hausgemachtem Meerrettich-Schaum Salmone affumicato con salsa rafano	45.50	59.50
Thunfischtatar mit Sesam Tatar di tonno con sesamo	43.50	57.50
Steak de Boeuf «Tartare» Gehacktes Rindssteak vom Filet rassig gewürzt Steak di filetto di manzo «tartare» condito	39.50	59.50

il Massimo del Caffè



caffe-cerutti.com



CERUTTI
"il Caffè"



Kase

Frische Käseauswahl	26.00
	38.00

Formaggi

Piatto misto di formaggi

Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	15.50
---	-------

Topfenstrudel mit Vanillesauce	15.50
-----------------------------------	-------

Mousse au chocolat «Black and White»	18.50
---	-------

Lauwarmes Schoggitörtchen	24.50
---------------------------	-------

Crêpes «Papa Plinio»	33.50
----------------------	-------

Tiramisù	18.50
----------	-------

Gratin framboises	33.50
-------------------	-------

Milles feuilles mit Mascarpone und Sauerkirschen	24.50
--	-------

Sina's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	22.50
--	-------

Dolci

Strudel di mela
con salsa vaniglia

Strudel di ricotta
con salsa vaniglia

Mousse al cioccolato
di due colori

Tortino al cioccolato tiepido

Crêpes «Papa Plinio»

Tiramisù

Lamponi gratinati

Mille foglie al
mascarpone
con amarene

Kaiserschmarrn
«Sina» con prugne

Ende GUT, alles gut!*

KLINIK GUT – seit 1929 Ihre Spezialklinik
für Orthopädie und Unfallchirurgie

© Dokumentationsbibliothek St. Moritz · Gorný, Barbey ca. 1935

 **swiss** olympic | APPROVED


KLINIKGUT
ST. MORITZ | FLÄSCH | CHUR | BUCHS | ZÜRICH | ASCONA

*All's well that ends well! CLINIK GUT, your go-to clinic for orthopaedic and trauma surgery

*Tutto è bene quel che finisce bene! CLINICA GUT, la vostra clinica specializzata in chirurgia ortopedica e traumatologica



Hotel Bellavista
Via da l'Alp 6 – 7513 Silvaplana
www.bellavista.ch – info@bellavista.ch
+41 81 838 60 50
[@bellavista.surlej](https://www.bellavista.ch)

VISIT ALSO

by family Kleger





Hotel Restaurant Salatrains

Via Salatrains 12
CH-7500 St. Moritz
+41 81 830 0707
www.salatrains.ch