

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 125.-*



Premium Amur Caviar
Blinis, Creme fraiche
30g: CHF 140.-
100g: CHF 380.-

welcome at *St. Moritz*
SALASTRAINS

by family Klegger



Via Salastrains 12
7500 St. Moritz
www.salastrains.ch
info@salastrains.ch
+41 81 830 07 07



Vorspeisen

Bündnerplättli 36.00

**Portion
Rinds-Trockenfleisch** 36.00

**Portion
Hirsch-Trockenfleisch** 36.00

Primi piatti

Affettato misto

Porzione
bresaola di manzo

Porzione
bresaola di cervo

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 Essence of Our Vineyards



CASTELLO LUIGI

TICINO
SWITZERLAND

Salate

Grüner Blattsalat 14.50

Gemischter Salat 17.50

**Bunter Quinoasalat
auf Spinatcoulis** 24.50

**Feine Burrata an
Cherrytomaten mit
Basilikum** 28.50

**Nüsslisalat mit Ei,
Speck, Crêutons
und marinierten
Champignons** 26.50

Insalate

Insalata verde

Insalata mista

Insalata di quinoa
su coulis di spinaci

Burrata
con pomodorini
e basilico

Soncino con
uova, speck,
crostini e
champignon

TODAY IS THE DAY
TO FACE FUTURE
CHALLENGES WITH
A TRUSTED PARTNER.

What matters to you?

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

Paste

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



take off
and enjoy

abheben
und geniessen

Airtaxi
Sightseeing
Heliskiing

HELIBERNINA.ch

CH-7503 Samedan / Airport
+41 81 851 18 18



Aus dem Meer

«Moules frites bretagne»
Portion Muscheln mit 44.50
Pommes Frites

Linguine «Salastrains»
an Hummerragout mit 99.50
frischen Tomaten

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

dal Mare

«Moules frites bretagne»
porzione di cozze con
patatine fritte

Linguine Salastrains all'astice
con pomodoro fresco



*Hier riecht
nach frisch.*



www.bianchi.ch

G. Bianchi AG - Allmendweg 6 - 5621 Zufikon

Fisch

**Frische Seezunge
an Salbei, Broccoli
und Kartoffeln** 64.50

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

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

Pesce

Sogliola fresca
al burro e salvia
con broccoli e patate

Filetti di pesce persico
fritto con patate bollite
e insalata verde

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

BY FASHION POOL



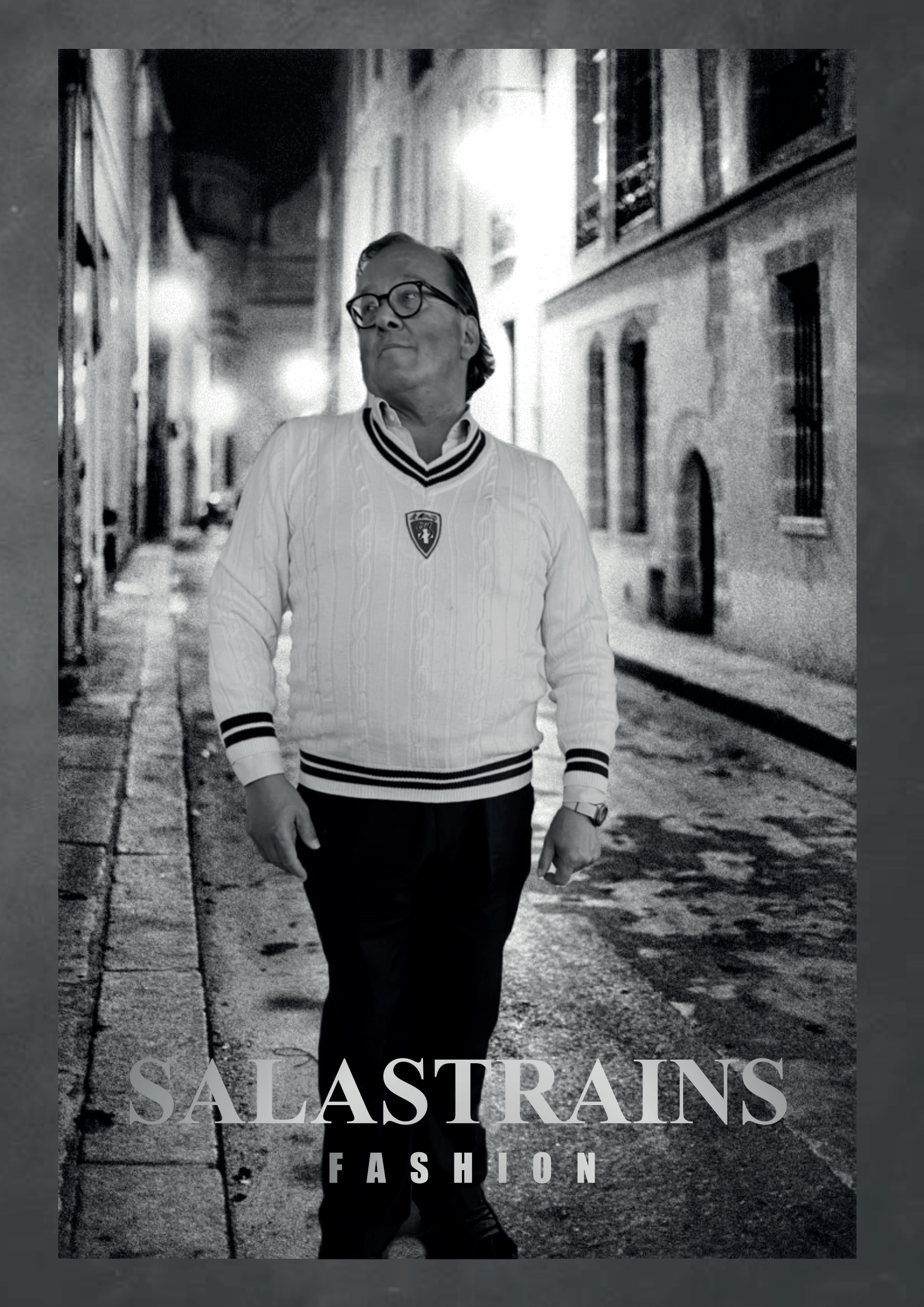
toni sailor

**ENDER
SPORT**
ST.MORITZ

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 Wienerschnitzel 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 Pommes frites und Gemüse	59.50	Filetto di manzo «Cafe de Paris» con patatine fritte e verdure
«Bollito misto» Siedfleisch mit Apfelkren, Meerrettich, frischem Lauchgemüse und Salzkartoffeln	48.50	Bollito misto di manzo con purè di mela, rafano, porri e patate



SALASTRAINS

FASHION

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	49.50	Sminuzzato di vitello «Zurighese» con rösti
Kalbsbratwurst mit Kabissalat, Folienkartoffel und crème fraîche	32.50	Salsiccia di vitello con insalata di cavolo, patata al cartoccio e creme fraiche
An Alpenkräutern geschmorte Lamm Haxe mit Schmorgemüse	44.00	Stinco d'agnello brasato con erbe alpine e verdure
Hausgemachte Engadiner Hirsch-Luganighetta mit Polenta und Spinat	32.50	Luganighetta di cervo engadinese fatta in casa con polenta e crauti rossi

**Um mehr über die Herkunft unserer Speisen oder enthaltene Allergene zu erfahren melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.**

Per avere informazioni sulla provenienza del cibo o allergeni preghiamo di chiedere ai camerieri. Tutti prezzi sono in CHF compresi di IVA.



visit also
BELLAVISTA
by family Kieger

Via da l'Alp 6
7513 Surlej
www.bellavista.ch
info@bellavista.ch
+41 81 838 60 50



Delikatessen

Delicatezze

Hirschcarpaccio «Cipriani»

Carpaccio di Cervo «Cipriani»

39.50 49.50

Hirsch-Tagliata mit feiner Polenta,

Rotkraut, Kastanien, Preiselbeeren und Steinpilzen

Tagliata di cervo con polenta,
crauti rossi, castagne e funghi

58.50

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»

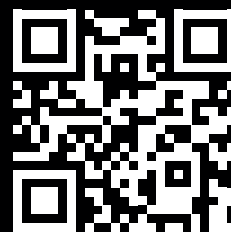
Gehacktes Rindssteak vom Filet rassig gewürzt

«Tartare» di bistecca di manzo

39.50 59.50



CERUTTI
"il Caffè"



IL MASSIMO *"del Caffè"*



www.caffe-cerutti.com

Käse

Frische Käseauswahl	26.00
	38.00

Formaggi

Piatto misto di formaggi

Dessert

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

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

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

Tiramisù	18.50
----------	-------

Gratinierte himbeeren	33.50
-----------------------	-------

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

Sina's Kaiserschmarrn mit Zwetschkompott	22.50
---	-------

Kuchen des Tages	13.50
------------------	-------

I dolci

Strudel di mela
con salsa vaniglia

Mousse al cioccolato
di due colori

Tortino al cioccolato
tiepido

Tiramisù

Lamponi gratinati

Millefoglie
al mascarpone
con amarene

Kaiserschmarrn
«Sina» con prugne

Torta del giorno

Ende GUT, alles gut!*

*All's well that ends well!

© Christoph Oberschneider

 **swiss** olympic | APPROVED


KLINIK GUT

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

Ihre Spezialklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie
Your go-to clinic for orthopaedic and trauma surgery