

## LIEBER GAST

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und hoffen Sie genießen den Aufenthalt. Damit Sie nicht in das Restaurant oder in die Bar gehen müssen um etwas zu bestellen, können Sie bequem von Ihrem Zimmer aus etwas aus der Room Service Karte auswählen und bestellen. Sie können vom Telefon neben dem Bett, die "Room Service Taste" wählen und Ihre Bestellung durchführen.

Das Essen und die Getränke werden wir nach ungefähr 45 Minuten auf Ihr Zimmer bringen.

Gerne holt das Restaurant auf telefonische Anfrage, das Gedeck wieder im Zimmer für Sie ab.

## DEAR GUEST

We are glad that you are our guest and hope you enjoy your stay with us. That you do not have to go down to the restaurant or bar to order your food and beverages, you can easily order it per phone. The phone stands next to the bed on the night table. Dial the room service button and order what you like from the room service menu directly from the restaurant.

We will bring the food and beverages to your room in approximately 45 minutes.

Please contact the restaurant to collect the set menu from the room upon request by the phone.

ANDREAS GARTMANN  
GENERAL MANAGER

## ROOM SERVICE FOOD

12:00–23:00

SAISONSALAT (V) Ei   Brotcroûtons   Mais   Senfdressing	17.–
SEASONAL SALAD Egg   bread croutons   sweetcorn   mustard dressing	
PARMASCHINKEN ST.ILARIO Burrata	25.–
PARMA HAM ST.ILARIO Burrata	
LACHSTATAR LOSTALLO Ceviche   Cornichons   Crème Fraîche	20.–
SALMON TARTARE LOSTALLO Ceviche   Cornichons   Crème Fraîche	
KLEINE FOCACCIA (V) Grüne Olive   marinierte Tomate   Rosmarin	13.–
SMALL FOCACCIA Green olive   marinated tomato   rosemary	
FOCACCIA (V) Stracciatella   Tomate   Rucola   Balsamicoessig	22.–
FOCACCIA Stracciatella   tomato   rocket salad   balsamic vinegar	





## ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

<b>FASSONA RINDSTATAR</b> Schnittlauch   Eigelb   Dijonsenf	22.–
<b>FASSONA BEEF TARTARE</b> Chives   egg yolk   Dijon mustard	
<b>SAUTIERTE MUSCHELN</b> Tomate   Chili	21.–
<b>SAUTÉED MUSSELS</b> Tomato   chilli	
<b>GYOZA</b>  Soja-Pilzsauce	20.–
<b>GYOZA</b> Soya and mushroom sauce	
<b>ST. JACQUES 3 STÜCK</b> Gratiniert mit Hollandaise	21.–
<b>ST JACQUES 3 PIECES</b> Gratinated with hollandaise	

## ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

FLADENBROT "CAESAR" Poulet   Speck   Eisberg   Sardelle   Parmesan	23.–
FLATBREAD "CAESAR" Chicken   bacon   iceberg   anchovy   parmesan	
QUICHE  Schweizer Käse   Spargel   Lauch	20.–
QUICHE Swiss cheese   asparagus   leek	
SPANISCHE KROKETTEN  Pilz   Schinken   Crevetten	19.–
SPANISH CROQUETTES Mushroom   ham   prawns	
AUBERGINE PARMIGIANA  AUBERGINE PARMIGIANA	19.–
KÄSEAUWAHL  Von Rolf Beeler, Maître Fromager	24.–
CHEESE SELECTION From Rolf Beeler, Maître Fromager	

## ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

ENTRECÔTE OJO DE AGUA Pommes frites   Chimichurrisauce	45.–
ENTRECÔTE OJO DE AGUA French fries   chimichurri sauce	
GÜTSCH EIS AM STIEL Pistazie   Kirsche   Schokolade	12.–
GÜTSCH ICE LOLLY Pistachio   Cherry   Chocolate	
PABLO'S TAGESKUCHEN PABLO'S CAKE OF THE DAY	11.–
JOGHURT-ERDBEERENMOUSSE Haselnussbiscuit	12.–
YOGHURT-STRAWBERRY MOUSSE Hazelnut biscuit	

Deklaration

Rind Fassona IT  
Parmaschinken IT  
Poulet CH  
Sardellen IT-ES  
St.Jacques FAO 27  
Lachs CH  
Muscheln IT-ES  
Spargel IT-DE-CH  
Shrimps IT  
Pilze TK-POL-RO  
Kase FR-CH-IT  
Eier CH  
Entrecote AR  
Stracciatella/Burrata IT-CH

Gerne informieren Sie die Servicemitarbeiter bezüglich der Allergene von den jeweiligen Speisen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen 8,1% MwSt.

Declaration

Beef Fassona IT  
Parma ham IT  
Chicken CH  
Anchovies IT-ES  
St.Jacques FAO 27  
Salmon CH  
Mussels IT-ES  
Asparagus IT-DE-CH  
Shrimps IT  
Mushrooms TK-POL-RO  
Cheese FR-CH-IT  
Eggs CH  
Entrecote AR  
Stracciatella/Burrata IT-CH

Our service staff will be happy to inform you about the allergens of the respective dishes.

All prices are in Swiss francs and include the statutory 8.1% VAT.

## SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

TAITTINGER Brut Reserve, N.V. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, CHAMPAGNE	0.1	22.–
PROSECCO MILLESIMATO Brut, 2020 Glera, VENETO	0.1	14.–

## WEISSWEINE | WHITE WINES

QUINTETT CUVÉE Viognier, Pinot Gris, Riesling x Silvaner, Solaris, Chardonnay, LUZERN	0.1	12.–
POUILLY-FUMÉ GRANDE CUVÉE Sauvignon Blanc, LOIRE	0.1	16.–

## ROSÉ WEINE | ROSÉ WINES

ETOILE ROSÉ

Cinsault, Grenache, Syrah, COTE DE PROVENCE

0.1 10.–

## ROTWEINE | RED WINES

MERLOT BAIOTTO

Merlot, TESSIN

0.1 12.–

POGGIO AI GINEPRI ROSSO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, TOSCANA

0.1 14.–



## SÄFTE | JUICES

Orange, Cranberry, Tomato

0.2 6.–

## BIER | BEER

Eichhof Braugold (CH)

0.3 7.–

Panaché

0.3 7.–

Eichhof Retro (CH)

0.33 6.–

Eichhof Bügelbräu

0.4 8.–

Franziskaner Weissbier (D)

0.5 9.–

Heineken (NL) *non alcoholic*

0.33 6.–

# WASSER | SOFTGETRÄNKE WATER | LEMONADES

Mineralwasser mit Kohlensäure / Sparkling Water	0.5	6.–
	0.75	9.–
Mineralwasser ohne Kohlensäure / Still Water	0.5	6.–
	0.75	9.–
Apfelschorle	0.33	6.–
Coca Cola   Coca Cola Zero	0.33	6.–
Rivella rot   blau	0.33	6.–
Elmer Citro	0.33	6.–
Fever Tree Bitter Lemon	0.2	6.–
Fever Tree Ginger Ale	0.2	6.–
Fever Tree Ginger Beer	0.2	6.–
Fever Tree Tonic	0.2	6.–
Eistee	0.3	6.–
San Bitter	0.1	6.–

# KAFFE | HEISSGETRÄNKE COFFEE | HOT DRINKS

Coffee Cream	6.–
Espresso	6.–

# TEE | TEA

Ayurveda Herbs and Ginger	7.–
Refreshing Mint	7.–
Fruity Camomile	7.–
Winter Harmony	7.–
English Breakfast	7.–
Earl Grey	7.–
Alpine Herbs	7.–
Green Dragon	7.–