

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

HERBSTLICHER BLATTSALAT  18.–

Granatapfel | Grapefruit | geröstete Nuss | Kürbis | Brotchips | Sbrinz

AUTUMN LEAF SALAD

Pomegranate | grapefruit | roasted walnut | pumpkin | bread crisps | sbrinz

AVOCADO-CREVETTES VARIATION 24.–

Cocktail Sauce | Salat | Sprossen | Schnittlauch

AVOCADO-CREVETTE VARIATION

Cocktail sauce | salad | sprouts | chives

CAESAR SALAT 24.–

Alpsteinpoulet | Parmesan | Croûtons | Caesardressing

CAESAR SALAD

Alpstein chicken | parmesan | croutons | caesar dressing

CAESAR SALAT 18.–

Parmesan | Croûtons | Caesaressing

CAESAR SALAD

Parmesan cheese | croutons | caesar dressing

HUMMERRAVIOLI 26.–

Kirschtomatensauce

LOBSTER RAVIOLI

Cherry tomato sauce

ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

RINDFLEISCHBURGER 32.–

Pommes frites | Tomate | Essiggurke | Käse | Mayonnaise | Ketchup | Salat

BEEF BURGER

French fries | tomato | cucumber | cheese | mayonnaise | ketchup | salad

CIABATTA 22.–

Burrata | Tomate | Rucola-Cherrytomatensalat

Zusätzlich Parmaschinken 26.–

CIABATTA

Burrata | tomato | rocket and cherry tomato salad

Additional Parma ham

TROCKENFLEISCHAUSWAHL 26.–

Bündnerfleisch | Parmaschinken | Bresaola | Speck | Essiggurke | Perlzwiebel

SELECTION OF DRIED MEAT

Grisons meat | parma ham | bresaola | bacon | cucumber | pearl onion

SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL  26.–

Früchtebrot | Feigensenf

SWISS CHEESE SELECTION

Fruit bread | fig mustard

KLASSISCHES CLUB SANDWICH 28.–

Pommes frites | Alpsteinpoulet | Ei | Speck | Tomate | Mayonnaise | Salat

CLASSIC CLUB SANDWICH

French fries | alpstein chicken | egg | bacon | tomato | mayonnaise | salad

ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

PORTWEINPARFAIT 12.–
Zwetschgenkompott
PORT WINE PARFAIT
Plum compote

VERMICELLES TARTE 14.–
Meringues | Rahm
VERMICELLES TART
Meringues | cream

SACHERTORTE 10.–
Aprikosenkonfitüre | Chantilly
SACHERCAKE
Apricot jam | chantilly

Deklaration

Trockenfleisch (CH-IT)
Poulet (CH)
Crevetten (EU)
Käse (FR-CH-IT)
Rind (CH-EU)
Hummer (FR-US-CAN)
Pommes (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

Dried meat(CH-IT)
Chicken (CH)
Shrimps (EU)
Cheese (FR-CH-IT)
Beef (CH-EU)
Lobster (FR-US-CAN)
French fries (CH)

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

All prices in Swiss Francs incl. 8,1 % VAT.

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

CHRISTOFFE BLANC DE BLANCS 0.1 24.–
Chardonnay, CHAMPAGNE

PROSECCO MILLESIMATO Brut, 2020 0.1 14.–
Glera, VENETO

WEISSWEINE | WHITE WINES

QUINTETT CUVÉE 0.1 12.–
Viognier, Pinot Gris, Riesling x Silvaner, Solaris, Chardonnay, LUZERN

CHABLIS VIEILLES VIGNES 0.1 16.–
Chardonnay, Chablis

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.– |