

## 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

WASSERMELONEN KALTSCHALE	Ⓟ	14.–
Burrata		
WATERMELON COLD BOWL		
Burrata		
SOMMERSALAT	Ⓟ	17.–
Melone   Feta   Gurke		
SUMMER SALAD		
Melon   feta   cucumber		
TATAR VOM SCHWEIZER WAGYU		22.–
Eigelb   Schnittlauch   Dijonsenf		
SWISS WAGYU TARTARE		
Egg yolk   chives   Dijon mustard		
TROCKENFLEISCHAUSWAHL		25.–
Bündner Fleisch   Salami   Coppa   Bauernschinken		
SELECTION OF DRIED MEAT		
Grisons meat   salami   coppa   farmhouse ham		

## ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

RIESENCREVETTENCOCKTAIL 21.–  
Eisberg | Cocktailsauce

GIANT SHRIMP COCKTAIL  
Iceberg | cocktail sauce

STEAK SANDWICH 29.–  
Rindsfilet | Rucola | Tomate | Zwiebel | Senf

STEAK SANDWICH  
Beef fillet | rocket salad | tomato | onion | mustard

CIABATTA 22.–  
Poulet | Salat | Parmesan | French Dressing

CIABATTA  
Chicken | salad | parmesan | french dressing

RINDFLEISCHBURGER 24.–  
Pommes allumettes | Tomate | Gurke | Ketchup

BEEF BURGER  
French fries allumettes | tomato | cucumber | ketchup

KÄSEAUSWAHL  24.–  
Von Rolf Beeler, Maître Fromager

CHEESE SELECTION  
From Rolf Beeler, Maître Fromager

## ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

HUMMERRAVIOLI Safranbutter	25.–
LOBSTER RAVIOLI Saffron butter	
ENTRECÔTE OJO DE AGUA Pommes allumettes   Café de Paris	45.–
ENTRECÔTE OJO DE AGUA Pommes allumettes   Café de Paris	
GEGRILLTE GOLDBRASSE Gemüse	41.–
GRILLED SEA BREAM Vegetables	

# ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

GÜTSCH EIS AM STIEL 14.–  
Sourcream | Himbeere  
GÜTSCH ICE LOLLY  
Sour cream | raspberry

PABLO'S TAGESKUCHEN 11.–  
PABLO'S CAKE OF THE DAY

SCHOKOLADENTARTE 12.–  
Erdbeere  
CHOCOLATE TART  
Strawberry

## Deklaration

Trockenfleisch (CH-IT)  
Poulet CH  
Riesencrevetten (IT-CH)  
Käse (FR-CH-IT-GR)  
Rind (CH-EU)  
Entrecôte (ARG)  
Goldbrasse (FAO 27)  
Hummer (FR-POR-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  
Giant shrimps (IT-CH)  
Cheese (FR-CH-IT-GR)  
Beef(CH-EU)  
Entrecôte (ARG)  
Sea bream (FAO 27)  
Lobster (FR-POR-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 Chardonnay, CHAMPAGNE	0.1	24.–
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.–