# AMÀRU

KULM HOTEL ST. MORITZ

# DINNER

# DINNER

## BITES STREET FOOD

### CHIFLES PA TI Y PA MI 18
Grüne Kochbananen, Rocoto-Huacatay-Hummus, Guacamole / Green plantain, rocoto huacatay hummus, guacamole

### EL SEÑOR KUCHI 21
Knusprige Schweinebauch Häppchen, 28 Tage gereift, Criolla-Salat, Limette, Rocoto-Konfitüre / Crispy pork belly aged 28 days, criolla salad, lime, rocoto jam

## NIKKEI BITES

### EL GUNKAN HIRAME DE CLAUDIA 24
Flambierte Lachsscheiben, Guacamole mit Wasabi, Mango, Chalaca mit Trüffel, Sushi-Reis (3 Stück) / Flambéed salmon slices, wasabi guacamole, mango, truffled chalaca, sushi rice (3 pieces)

### MI HIRUMAKI TNT 32
Flambierte Nikkei-Krabbe, Tatar aus roten Garnelen, Limettenkaviar, Guacamole, eingelegter Daikon (4 Stück) / Flambéed Nikkei crab, red prawns tartare, finger lime, guacamole, pickled daikon (4 pieces)

## CEVICHE & OTROS

### LA FLOR DE PAPA 26
Rote Bete-Nikkei Salat, grüne Causa-Nigiri, Botija-Sauce, Avocado, grüne Jalapeño-Mirin-Sauce / Beetroot Nikkei salad, green causa nigiri, botija sauce, avocado, green jalapeño mirin sauce

### TUNA NIKKEI 36
Thunfischtatar, Pico de Gallo, japanische Gurke, Limettenkaviar, Aji-Amarillo-Öl, Wasabi-Avocado, Yuzu-Tigermilch / Tuna tartare, pico de gallo, kiuri gherkin, lime caviar, aji amarillo oil, wasabi avocado, yuzu tiger´s milk

### EL CEVICHE QUE SE CONVIRTIO EN TIRADITO 38
Hamachi Ceviche, Aji Amarillo, grüne Tigermilch, Cancha, konfitiertes Süsskartoffelgelee / Hamachi ceviche, aji amarillo, green tiger's milk, cancha, confit sweet potato jelly

### LAS GAMBAS Y SU COCO 40
Ceviche aus roten Garnelen, Kokosnuss- und Rocoto Tigermilch, Koriander, grüne Kochbananen-Chips / Red prawns ceviche, coconut & rocoto tiger's milk, micro coriander, green plantain chips

Alle Gerichte sind ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte können in pflanzliche Gerichte umgewandelt werden. Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. All prices are in Swiss Francs including VAT.

# DINNER

## MAINS

### EL CURRY ESTA BIEN VERDE 34
Gegrillter und geräucherter Tofu, Gemüse der Saison / Grilled and smoked tofu, seasonal vegetables

### MEJILLONES BAILANDO UNA MARINERA 38
Miesmuscheln nach Marinara-Art, grünes Curry, gelbe Chilli-Jalapeño Sauce / Mussels Marinara style, green curry, yellow chilli-jalapeño sauce

### LA PACHA 44
Spiess aus gebratenem und gepresstem Pouletschenkel, eingelegt in einer Marinade aus Achiote und Hierba Buena, Jalapeño-Aji de Gallina, grüne Uchucuta, knusprige lila Kartoffeln / Roasted and pressed chicken thighs skewer, pickled in achiote & hierba buena marinade, jalapeño aji de gallina, green uchucuta, crispy purple potatoes

### EL SALMON AL ESTILO DE MI WAIKI NOBU 56
Lachs, Miso, Mirasol Pfeffer, Gurkensalat, Lotuswurzel / Salmon, miso, Mirasol pepper, cucumber salad, lotus root

### WACA AYCHA PITUCO 72
Rib Eye Steak (56 Tage gereift), mariniert in Aji Panca und Chipotle, Palo Santo Öl, Püree aus Edamame und gelben Chilischoten, scharfe Criolla, Schwarzwurzel-Chips / Aged rib eye steak (56 days) marinated in aji panca and chipotle, palo santo oil, edamame and yellow chilli puree, hot criolla, salsify chips

## SIDES

### EL FALSO ARROZ CON HUEVO 16
Basmatireis, gelbes Chiliöl, Aji Limo, Schnittlauch, Kala-Manak-Salz / Basmati rice, yellow chilli oil, aji limo, chives, Kala Namak salt

### VERDE TE QUIERO SIEMPRE VERDE 18
Grüner Salat, Mango, Wakame, Palmherzen, Yuzu-Ponzu Vinaigrette / Green salad, mango, wakame, palm hearts, yuzu ponzu vinaigrette

### SHUMASSHU...DE PAPA 16
Kartoffelpüree, Aji Amarillo, Shichimi, Schnittlauch / Mashed potatoes, aji amarillo, shichimi, chives

## DESSERTS

### MIS CASERITO 16
Unsere Sorbets und Crumble: Sudachi, Camu Camu, Limettenblätter, Ingwer oder Mango, Zitronenverveine, Zitronengras / Our sorbets and crumbles: Sudachi, camu camu, lime leaves, ginger or Mango, lemon verbena, lemongrass

Alle Gerichte sind ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte können in pflanzliche Gerichte umgewandelt werden. Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. All prices are in Swiss Francs including VAT.

# DINNER

## DESSERTS · CONTINUED

EPAAAAAAA!!!!!! PANNA COTTA..... 18
Lucuma, peruanisches Schokoladeneis, Himbeersauce / Lucuma, Peruvian chocolate ice cream, raspberry sauce

EL DULCE TIRADITO 17
Osmotisierte Ananas in scharfe minz-Passionsfruchtsirup, Orangen-Crumble, Guaven-Muña-Sorbet, Tamarillo-Sauce / Osmotized pineapple in mint passion fruit spicy syrup, orange crumble, guava-muña sorbet, tamarillo sauce

Alle Gerichte sind ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte können in pflanzliche Gerichte umgewandelt werden. Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. All prices are in Swiss Francs including VAT.