GRAND RESTAURANT

KULM HOTEL ST. MORITZ

À LA CARTE

À LA CARTE

VORSPEISEN / APPETIZER

Burrata mit Harlekin Tomaten 39
Burrata with harlequin tomatoes

Bündnerfleisch mit Essiggemüse 45
Grison meat with pickled vegetables

Graue Garnelen mit Lattich-Chiffonade und Cocktailsauce 45
Gray shrimp with lettuce chiffonade and cocktail sauce

Kaviar Réserve mit den klassischen Garnituren 12/gr
Caviar réserve with classic garnish

Parmaschinken mit Cantaloupe Melone 45
Parma ham with cantaloupe melon

SUPPEN / SOUPS

Consommé mit Rindfleischraviolini 25
Beef raviolini consommé

Velouté von San Marzano Tomaten mit Croûtons 25
Velouté of San Marzano tomatoes with croutons

Bündner Gerstensuppe 23
Grisons barley soup

Zwiebelsuppe 23
Onion soup

REIS & TEIGWAREN / RICE & PASTA

Risotto mit Parmesancreme und Steinpilzen 48
Risotto with parmesan cream and porcini mushrooms

Spaghetti “Felicetti” mit Meeresfrüchtesauce 38
Spaghetti selection “Felicetti” with seafood sauce

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff. All prices are in Swiss Francs including VAT.

À LA CARTE

REIS & TEIGWAREN / RICE & PASTA · CONTINUED

Hausgemachte Ravioli à la Nicoise 35
Homemade Nicoise-style ravioli

FISCH & KRUSTENTIERE / FISH & SHELLFISH

Gegrillte Seezungenfilets (2 St.) mit Sauce Béarnaise 45
Grilled sole fillets (2 pcs) with sauce béarnaise

Gebratener Wolfsbarsch mit Weissweinsauce 62
Pan-fried sea bass fillet with wine sauce

Gegrilltes Lachsfilet ''à l'Ancienne" 60
Grilled salmon fillet ''à l'Ancienne"

Garnelen «Casanova» am Tisch flambiert mit Pilaw Reis 42
«Casanova» prawns flambéed at the table with Pilaw rice

FLEISCH / MEAT

Gegrilltes Rindsfilet, Sauce nach Wahl 75
Grilled beef fillet, sauce of your choice

Gegrilltes Rindsentrecôte, Sauce nach Wahl 60
Grilled beef entrecôte, sauce of your choice

Gebratene Kalbs-Piccata, Sauce nach Wahl 55
Pan-fried veal piccata, sauce of your choice

Gegrilltes Kalbspaillard 60
Grilled veal paillard

BEILAGEN / SIDE DISHES

Gebratenes oder gedämpftes Gemüse 18
Sautéed or steamed vegetables

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff. All prices are in Swiss Francs including VAT.

À LA CARTE

BEILAGEN / SIDE DISHES · CONTINUED

Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	18
Pilaw-Reis Pilaf rice	18
Gebratene Kartoffeln oder Pommes frites Fried potatoes or French fries	18

DESSERTS

Schokoladenmousse Chocolate mousse	20
Panna Cotta mit Waldbeeren Panna cotta with mixed berries	20
Cappuccino Crème Brûlée Cappuccino crème brûlée	20
Ananascarpaccio mit Kokos-Glace Pineapple carpaccio with coconut ice cream	18
Fruchtsalat Fruit salad	20
Crème Caramel Crème Caramel	18
Coupe Dänemark Coupe Danemark	20
Kugel Glace Scoop of ice cream	6

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff. All prices are in Swiss Francs including VAT.

BREAKFAST

Included in the menu

EGGS

Omelette
Choose your favorite filling

Fried eggs
Sunny side up or over easy, with bacon, veal chipolata or preferred garniture

White egg frittata
Choose your favorite filling

Poached eggs “Benedectine”
English muffin and Hollandaise sauce

Poached eggs “Florentine”
English muffin, spinach, Hollandaise sauce

Poached eggs “Royal”
English muffin, home made smoked Swiss salmon, Hollandaise sauce

HEALTHY & VITAL

Smoothie of the day
Choice of your preferred fruits and vegetables

Chia pudding
With almond milk and fresh mango

Greek yogurt & granola
Homemade granola and mountain berries

Porridge
Choice of your preferred milk or water

Avocado toast
Avocado guacamole, cottage cheese, tomato and toasted whole grain Maggia bread

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff. All prices are in Swiss Francs including VAT.

BREAKFAST

SWEET

Classic sweet omelette
Sweet omelette with apricot compote

Pancakes
Nutella or maple syrup

Old fashioned Belgian waffles
Maple syrup, red berries or your preferred dip

Porridge with red fruits
Milk, honey, red fruits and granola

AVAILABLE AT A SURCHARGE · HEALTHY, VITAL & GOURMET

Poached eggs with black truffle and ham 52
English muffin, black truffle, Val poschiavo nature ham and Hollandaise sauce

Poached eggs "Caspian" 130
English muffin, Hollandaise sauce and 10g Oscietra caviar

Roasted lobster 60
Mary Rose sauce and toasted brioche bread

Quail eggs omelette 30
Choose your favorite filling

AVAILABLE AT A SURCHARGE · SWEET

Crêpes soufflé 22
With wild berries and its sauce

French toast 18
With cinnamon sugar and bitter orange jam

Mixed red berries 28
With goji berries

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff. All prices are in Swiss Francs including VAT.