SUNNY BAR & GRILL

KULM HOTEL ST. MORITZ

DINNER

by Tom Booton

DINNER

A LITTLE TREAT TO START

Davids Auster und Black Velvet — 9 / 25
David's Oyster and Black Velvet

Toms frittiertes Hähnchen, Kaviar und Champagner — 12 / 25
Tom's Fried Chicken, Caviar and Champagne

STARTERS

Gebratene Kabeljauwange, Tartarsauce, eingelegte Gurke — 32
Fried Cod Cheek, tartare sauce, pickled cucumber

"Echter" Krabbencocktail, Marie-Rose-Sauce, Gurke, Eisbergsalat (Kaviar 10 CHF zusätzlich) — 32
"Proper" prawn cocktail, Marie Rose sauce, cucumber, iceberg (add caviar 10 CHF)

Winterblattsalat, Avocado, Pekannüsse und Zucchini — 28
Winter leaf salad, avocado, pecans & courgettes

Sunny Bar & Grill Rindstatar, am Tisch gemischt — 35 / 60
Sunny Bar & Grill Beef Tartar, mixed at the table

Heiße Lauch-Kartoffel-Suppe, Trüffel-Toastie — 29
Hot leek & potato soup, truffle toastie

BBQ-Lammbauch-Kebab, Rübe, grüne Pfeffersauce, Minze — 29
BBQ Lamb belly kebab, turnip, green peppercorn sauce, mint

MAINS

Pochierter Wolfsbarsch, Brokkoli, Zitronen Hollandaise & Paranüsse (Kaviar 10 CHF zusätzlich) — 55
Poached Sea Bass, broccoli, lemon Hollandaise & Brazil nuts (add caviar 10 CHF)

Der Shuttlecock Smash Burger: Speck, Käse, Tomatenkonfitüre, Pommes frites mit Schale — 46
The Shuttlecock Smash Burger: bacon, cheese, tomato jam, skin-on chips

Geschmorte Rinderbacken, Kartoffelpüree, gegrillter Hispi-Kohl — 49
Braised Beef Cheek, mash, charred BBQ Hispi cabbage

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.

DINNER

MAINS · CONTINUED

Ganze Seezunge nach Müllerinart, braune Butter, Kapern, Zitrone 65
Whole Sole Meunière, brown butter, capers, lemon

Perlgraupen-Artischocken-Risotto mit Frühlingszwiebeln & gerösteten Haselnüssen 42
Pearl barley & Artichoke 'risotto', spring onions & toasted hazelnuts

SHARING

Ganz gebratenes „All the Chicken", knusprige Flügel, knuspriger Hähnchenhaut-Salat, Senf 115
Whole roasted 'All the chicken', crispy wings, crispy chicken skin salad, mustard

FROM THE GRILL

Hereford Prime Ribeye pro 100 g 35
Hereford Prime Ribeye per 100g

Hereford Dry-Aged Rinderfilet pro 100 g 45
Hereford Dry-Aged Beef Fillet per 100g

3 Lammkarrees, Feta & Joghurt, Pinienkerne 67
3 cutlets of lamb rack, feta & yoghurt, pine nuts

Ganzer gegrillter Hummer Thermidor 130
Whole grilled lobster thermidor

Toms gemischter Grillteller, Ribeye, Lammkarree & Hähnchenflügel, BBQ-Padrón-Paprika 110
Tom's Mixed Grill, Ribeye, Lamb Rack & Chicken wing, BBQ Padrón peppers

Warum nicht ein Stück Hummerschwanz zu Ihrem Steak hinzufügen? 45
Why not add a lobster tail to your steak?

Alle Gerichte werden mit Zwiebelringen, Brunnenkresse, Sauce Béarnaise & Pfeffersauce serviert. All dishes are served with onion rings, watercress, Béarnaise & peppercorn 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.

DINNER

SIDES

Pommes Frites mit Schale 12
Skin-on-chips

Butteriges Kartoffelpüree 14
Buttery mashed potato

Rahmspinat, konfiertes Eigelb 14
Creamed spinach, confit yolk

Gemischter Blattsalat, Champagner-Dressing 16
Mixed leaf salad, champagne dressing

Caesar-Salat nach Art von „Cardini“ 18
Caesar ‘Cardini’ brother salad

Grillgemüse, grüne Sauce 16
BBQ vegetables, green sauce

PUDDING

Kaffee-Sahne-Softeis, Haselnüsse 18
Coffee & cream soft serve, hazelnuts

Zitronen-Posset, Heidelbeeren, Shortbread 20
Lemon posset, blueberries, shortbread

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.

BEVERAGES

DRAFT BEER

Calanda Edelbräu 30cl	8
Calanda Edelbräu 50cl	12

WHITE WINES

2021 Georg Schlegel, Riesling-Sylvaner 10cl Jenins, Grisons, Switzerland	12
2020 Gagliole, «Biancolo», Trebbiano-Chardonnay 10cl Toscana Bianco, Tuscany, Italy	10
2020 Alois Lageder, Pinot Grigio, Alto Adige 10cl South-Tyrol, Italy	10
2023 Pouilly Fumé de Ladoucette, Sauvignon Blanc 10cl Loire, France	19

ROSÉ WINES

Chateau d'Esclans, Whispering Angel 2023 10cl Côtes de Provence, France	11

SPARKLING WINES

Sommariva, Prosecco Superiore, Brut 10cl Conegliano Valdobbiadene, Italy	12
Ruinart, "R", Brut 10cl Champagne, France	25

RED WINES

2022 Domaine Donatsch, «Passion», Pinot Noir 10cl Fläsch, Grisons, Switzerland	25

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.

BEVERAGES

RED WINES · CONTINUED

2019 Gagliole, «Rubiolo», Chianti Classico 10cl — 10
Tuscany, Italy

2016 Ambrosia de Tupungato Malbec 10cl — 12
Mendoza, Argentina

2016 Santa Camila, «Terra Noble», Carmenère 10cl — 14
Gran Reserva, Maule Valley, Chile

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.