

Breakfast

09:00 - 11:15*

Healthy

Bircher Müesli

Joghurt, Haferflocken, saisonale Früchte, Honig, Rosinen, Nüsse
12

Silvaplava Bowl

Blueberries, Banane, Datteln, Granola, saisonale Früchte, Kokos, Nüsse
16

Happy Eggs

Toast

Rührei, Speck oder Avocado
14

Breakfast Bowl

Rührei, Speck, Avocado, Cherry Tomaten, Bauernbrot
16

Pancakes

Classic

Ahornsirup, Früchte, Rahm, Mandeln
15

Dirty

Nutella, Rahm, Banane, Mandeln
15

Aus der Backstube

Croissants, Pain au Chocolat, Nuss- & Mandelgipfel, Muffins, Cookies, Amaretti, Nusstorte, diverse selbstgemachte Kuchen

Starters

11:30 - 21:00*



Edamame

Sojabohnen mit Meersalz
8

South Side Bruschetta

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum
12

Riesen-Artischocke

Aioli, Olivenöl, Maldon Salz, Pfeffer
19

Crispy Beef

Five-Spice Beef mit Panko paniert, knusprig gebraten, Karotten-Krautsalat
17

Suppeneintopf

Tagessuppe nur bei schlechtem Wetter
14

Lunch

11:30 - 21:00*

Caesar Avo Bowl

Lattich, Avocado, Parmesan, Cherry Tomaten, Wildkräuter-Croûtons, Caesar Dressing
19

Maneki-Neko Bowl

Glasnudelsalat, Gurken, Frühlingsrollen, Karotten-Krautsalat, Koriander, Minze, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Erdnuss-Sauce
25

Garten Bowl

Saisonaler Salat, warmes Gemüse, Peterli, Schnittlauch, Kürbiskerne, Lou's Dressing
18

Pasta e basta!

Tages Pasta, dein Chef's Spezial

Warme Extras

+ Bauernbrot 3
+ Falafel 7
+ Frühlingsrollen 8
+ Fried Chicken 8
+ Alpenzander Knusperli (2-3 Stk) 9



Fish & Chips

Dorschfilet im Bierteig mit spezial Tartare Sauce, dazu Pommes Frites oder Caesar Salad
29

Grill & Burger

Steak Sandwich

Rib-Eye Steak (120g), Chimichurri, karamellierte Zwiebeln, Ciabatta
18

Zigeunerspiess

Rindshuftspiess (150g), Kräuterbutter, Bauernbrot
19

Bratwurst & Pommes

Kalbsbratwurst mit Senf und Pommes mit Currysauce: +4.-
18

Lucky Luke

100% Beef-Burger, Cheddar, Cole Slaw, Tomate, Essiggurke, Salat, Bun
26

Dirty Harry

100% Beef-Burger, Bacon 2x Cheddar, Aioli, Salat, karamellierte Zwiebeln, Bun
27

Crispy Chicken

Crispy Chicken, Cheddar, Guacamole, Jalapeños, Mayonnaise, Chimichurri, Salat, Zwiebelchips, Bun
28

BBQ Vegi Burger

Auberginen-Spinat-Parmesan-Burger, Tomate, Rucola, Mayonnaise, Bun
26

alle Burger

mit Pommes, alternativ mit Salat

Vegan Vegan

Linsen-Couscous-Chia-Burger, Ananas, Koriander, Sweet & Chili Sauce, Salat, Ciabatta
25

Dinner Extras

18:00 - 21:00*

Campfire Curry

Afrikanisches Erdnuss Curry mit Kardamom, Koriander und Saisongemüse, dazu Reis
mit Tofu 29
mit Crispy Poulet 33

Steaks

Premium Schweizer Rib-Eye Steak vom Holzkohlegrill, Wildkräuterbutter, Maldon Salz

200 Gramm 29
300 Gramm 39
400 Gramm 49

Extras

zum Fleisch

+ Bauernbrot 3
+ Pommes
+ Ofengemüse
+ Gartensalat 8

Dessert

Sommer Cheesecake

Crispy Bisquit, Kokosnuss Creme, Maracuja und Kokosraspeln
12

Tiramisù

Mascarpone, Bisquit, Espresso, Kakao
13

Peanut Brownie Booster

Brownie mit Peanut Butter Glace und gebrannten Mandeln
14



Qualität und Flair

Kräuter/Gemüse: Aus unseren Gärten oder von lokalen Lieferanten
Fleisch: Ausschliesslich aus der Schweiz: Metzgerei Heuberger, St. Moritz
Fisch: Zander aus der Schweiz, Dorsch: Atlantik (MSC Zertifiziert)
Gebäck: sofern nicht selbst gebacken: Engadiner Backstube oder Bäckerei Bad
Holzkohle: FSC Zertifiziert und nur aus Laubholz (Europa)

Über Informationen zu Unverträglichkeiten/Allergene geben wir gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Das Trinkgeld geht zu 100% an das ganze Team.



* Öffnungszeiten können je nach Witterung und Saison variieren

English menu

