

Breakfast

09:00 - 11:15*

Healthy

Bircher Müesli

Joghurt, Haferflocken, saisonale Früchte, Honig, Rosinen, Nüsse
13

Smoothie BOWL

Blueberries, Banane, Datteln, Granola, saisonale Früchte, Kokos, Nüsse
17

Happy Eggs

Toast

Engadiner Sauerteigbrot, Rührei, Guacamole, Speck
16

Breakfast BOWL ★

Rührei, Speck, Avocado, Hummus, Cherry Tomaten, Sprossen, Engadiner Sauerteigbrot
18

Pancakes

Classic

Fluffy Pancakes, Ahornsirup, Früchte, Rahm, Mandeln
16

Dirty

Fluffy Pancakes, Nutella, Rahm, Banane, Mandeln
16

Aus der Backstube

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

Starters

11:30 - 21:00*



Riesen-Artischocke ★

mit Olivenöl, Maldon Salz, Pfeffer, dazu Aioli
21

Edamame

Sojabohnen mit Meersalz
9

Kleiner Sommersalat

mit Hausdressing
11

Hummus

im Glas, mit Tarallini
11

South Side Bruschetta

Engadiner Sauerteigbrot, Cherry Tomaten, Pesto karamellierte Zwiebeln
14

Cantabrian Sea

Sardellen, Pink Onions, Engadiner Sauerteigbrot, Butter
22

Lunch

11:30 - 21:00*

Caesar Avo BOWL

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

Dazu empfehlen wir Fried Chicken

Maneki-Neko BOWL ★

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

Extras zur Bowl

- + Engadiner Sauerteigbrot 3
- + Falafel 9
- + Frühlingsrollen 8
- + Fried Chicken 9
- + AlpenZander Knusperli (2-3 Stk) 9

Garten BOWL

Saisonaler Salat, warmes Gemüse, Hummus, Peterli, Schnittlauch, Kürbiskerne, Sprossen, Lou's Dressing
20

Dazu empfehlen wir AlpenZander

KussKuss BOWL

Couscous Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Chili, Datteln, Minze, Pink Onions, Feta, Granatapfel
23

Dazu empfehlen wir Falafel

Tagesteller

immer wieder anders ab 20

Lou's Fish & Chips

Dorschfilet im Bierteig mit speziell Tartare Sauce, dazu Pommes Frites, Pink Onions, Sprossen
29

VOM HOLZKOHLLEGRILL

Bratwurst & Pommes

Kalbsbratwurst mit Senf und Pommes
19

Zigeunerspiess

Rindshuftspiess (150g), Kräuterbutter, Bauernbrot
20

Steak Sandwich ★

Rib-Eye Steak (120g), Chimichurri, karamellierte Zwiebeln, Rucola, Ciabatta
21

Burger

alle Burger

mit Pommes Frites, alternativ mit Salat

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
28

Crispy Chicken

Crispy Chicken, Cheddar, Guacamole, Jalapeños, Mayonnaise, Chimichurri, Salat, Zwiebelchips, Bun
29

BBQ Vegi Burger

Auberginen-Spinat-Parmesan-Burger, Tomate, Zucchini, Rucola, Aioli, Bun
28

Vegan Vegan

Linsen-Couscous-Chia-Burger, Ananas, Koriander, Sweet & Chili Sauce, Salat, Ciabatta
27

Dinner

18:00 - 21:00*

Spare Ribs

Zarte, smoky BBQ Schweinsrippchen

ca. 400g 38

Campfire Curry

Afrikanisches Erdnuss Curry mit Kardamom, Koriander und Saison Gemüse, dazu Reis

mit Tofu 32

mit Crispy Chicken 34

STEAKS

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

200 Gramm 32

300 Gramm 42

400 Gramm 52

Du möchtest mehr? Frage unseren Staff.

Extras zum Fleisch

+ Engadiner Sauerteigbrot 3

+ Pommes Frites 8

+ Ofengemüse 9

+ Gartensalat 8

Dessert



Sommer Cheesecake ★

Crispy Bisquit, veganer Frischkäse, Mango-Maracuja Topping, Kokoschips
13

Tiramisù

Mascarpone, Bisquit, Espresso, Kakao
13

Peanut Brownie Booster

Brownie mit Peanut Butter Glace, gebrannten Mandeln, Rahm, Karamell
15

Frisch & Lokal - Genuss mit gutem Gewissen

Wir setzen auf frische und regionale Produkte, die wertvoll für uns und unsere Umgebung sind.

Fleisch: 100% Schweizer Qualität von der Metzgerei Heuberger, St. Moritz.

Fisch: Zander aus der Schweiz oder MSC-zertifizierter Atlantik-Dorsch - immer nachhaltig.

Brot: Unser Engadiner Bauernbrot und alle hausgemachten Backwaren aus 100% Bündner Weizen - kommen von der Engadiner Backstube, sonst von der Bäckerei Bad in St. Moritz.

Blumen/Kräuter/Gemüse: Wenn immer möglich aus unseren Gärten, sonst von unseren lokalen Lieferanten. Sogar unsere **Holzkohle** ist sorgfältig ausgewählt: FSC-zertifiziertes Laubholz aus Europa. Allergien oder Unverträglichkeiten? Frag uns einfach - wir klären dich auf.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Wir nehmen keine Fremdwährungen entgegen.

Das Trinkgeld geht zu 100% an unser Team - danke, dass ihr unseren Einsatz wertschätzt!



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



scharf



Lou's Empfehlung



English menu

* Glutenfreies Brot erhältlich

* Öffnungszeiten können je nach Witterung und Saison variieren