

# Breakfast

09:00 - 11:15 \*

## Healthy

### Bircher Muesli

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 - 21:30 \*



### 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 - 21:30 \*

### 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

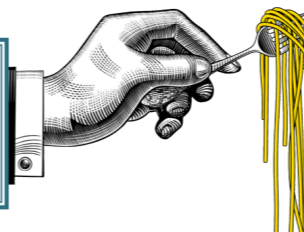
Saisonaler Salat, warmes Gemüse, Peterli, Schnittlauch, Kürbiskerne, Lou's Dressing  
18

## 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

Rindshufspiess (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 - 21:30 \*

## 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

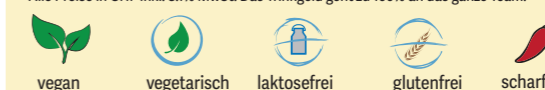
Brownie mit Peanut Butter Glace und gebrannten Mandeln  
14



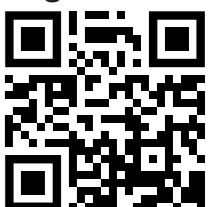
## Qualität und Flair

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.



English menu



\* Öffnungszeiten können je nach Witterung und Saison variieren