

Breakfast

09:00 - 11:15*

Healthy

Surfers Müesli
Joghurt, Haferflocken, saisonale Früchte, Honig, Rosinen, Haselnüsse 13

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

Happy Eggs

Berg-Zmorge
2 Spiegeleier mit Speck, Bauernbrot, Früchte 14

Toast
Rührei, Käse, Avocado 9

Pachific Bowl
Rührei, Hummus, Avocado, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln, Bauernbrot 16

Soufflée Pancakes

Classic
Ahornsirup, Früchte, Rahm, Mandeln 15

Dirty
Nutella, Rahm, Banane, Mandeln 15

Salty
Speck, Spiegelei, Ahornsirup 18

Extras aus der Vitrine

Sandwiches & Hausgemachtes
Croissants, Pain au Chocolat, Nuss- & Mandelgipfel, Muffins, Cookies, Amaretti, diverse Kuchen

Salad Bowls

Cesar Avocado Bowl
Lattich, Avocado, Parmesan, Cherry Tomaten, Wildkräuter-Croûtons, Lou's Dressing 18

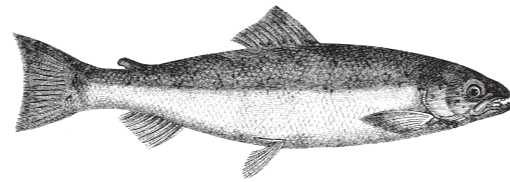
Maneki-Neko Bowl
Glasnudelsalat, Frühlingsrollen, Gurken, Karotten, Sprossen, Koriander, Erdnüsse, Minze, Frühlingszwiebeln, spicy Erdnuss-Sauce 25

Extras zum Salat

- + Bauernbrot 3
- + Falafel 7
- + Frühlingsrollen 8
- + Fried Chicken 8
- + Egli Knusperli 9

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

Rainbow Bowl
Salat, Sticky Rice, Gurken, Pepperoni, Erbsen-Tatar, Kabis, Ananas, Hüttenkäse, Kokoschips, Mango-Dressing 19



Fish & Chips

Dorschfilet im Bierteig mit speziell Tartare Sauce, Erbsen-Minz-Stampf und Pommes Frites 28

Dinner

18:00 - 21:30*

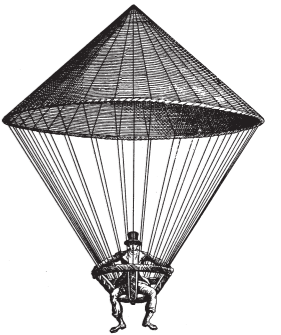
Steaks

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

200 Gramm	29
300 Gramm	39
400 Gramm	49
500 Gramm	59

Extras zum Fleisch

- + Knoblibrot 4
- + Pommes
- + Ofengemüse
- + Gartensalat 8



Campfire Curry

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

- mit Tofu: 28
- mit Crispy Poulet: 32

Calamarata

(ab 2 Personen)
Calamarata Pasta, Kalmar, Shrimps, Vongole, Cherry Tomaten, Tomatensauce, Zitrone, Basilikum 36 p.P.

Lunch

11:30 - 21:30*

Riesen-Artischocke
Aioli, Maldon Salz, Pfeffer 19

Edamame
Sojabohnen mit Meersalz 8

South Side Bruschetta
Klassisch mit Tomaten, Basilikum, Pesto 12



Strandkörbli (ideal für 2)
Gemüse Crudités im Körbli mit Kräuter-Sauerrahmdip 25

Hummus
Saisonaler Hummus, Tarallini, Pesto 11

Calamari
Frische, frittierte Kalmar-Ringe mit speziell Tartare Sauce und Zitrone 19

VOM HOLZKOHLEGRILL

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

Zigeunerspiess
Rindshuftspiess (150g) mit Knoblibrot 19

Bratwurst & Pommes
Kalbsbratwurst mit Senf und Pommes 18

Lucky Luke
100% Beef-Burger, Cheddar, Cole Slaw, Tomato, Essiggurke, Salat, Bun 25

Dirty Harry
100% Beef & Bacon 2x Cheddar, Aioli, karamellierte Zwiebeln, Salat, Bun 26

El Bandito
100% Beef-Burger, Bacon, Cheddar, Tomate, Guacamole, Jalapeños, Lou's Mayo, Nachos, Bun 27

Burger

alle Burger mit Pommes alternativ mit Salat

Crispy Chicken
Crispy Chicken, Cheddar, Guacamole, Jalapeños, Chilichurri Sauce, Mayo, Salat, Zwiebelchips, Bun 27

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

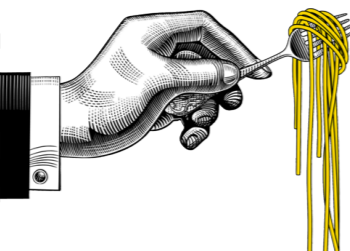
BBQ Vegi Burger
Auberginen-Spinat-Burger, Parmesan, Zucchini, Tomate, Rucola, Tzatziki, Black Bun 26

Guru Guru Fish
Crispy Dorsch Filet, Salat, Rettich Guru, Wasabi Mayo, Black Bun 28

Daily Soul Food

Lunch Special

Montag - Freitag
11:30 - 13:30 Uhr
+ gratis Eistee dazu



Sommer Cheesecake

Crispy Bisquit, Kokosnuss Creme, Maracuja und Kokosraspeln 12

Panna Colada
gebrannte Ananas Crème Brûlée mit sweet & salty Ananas 13

Dessert

Peanut Brownie Booster
Brownie mit Peanut Butter Glace und gebrannten Mandeln 14



Qualität und Flair

Gemüse: Aus Mamas Garten im Puschlav oder von lokalen Lieferanten
Fleisch: Ausschliesslich aus der Schweiz; Metzgerei Heuberger, St. Moritz
Fisch: Egli aus der Schweiz, Kalmar, Venusmuscheln: Atlantik (MSC zertifiziert)
Buns, Gebäck - sofern nicht selbst gebacken: Bäckerei Bad, St. Moritz
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.
Trinkgeld geht zu 100% an das ganze Team

website | English menu



* Öffnungszeiten können je nach Witterung und Saison leicht variieren

