

# Breakfast

09:00 - 11:15 \*

## Sweet

### Surfers Müesli

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

### Silvaplaya Bowl

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

## Salty

### Berg-Zmorge

2 Spiegeleier mit Speck, Bauernbrot, Früchte 14

### Toast

Rührei, Käse, Avocado 9

### Pachific Bowl

Rührei, Hummus, Avocado, Cherry Tomaten, Bauernbrot 16

## Pancakes

### Classic

Ahornsirup, Früchte, Rahm, Mandeln 15

### Dirty

Nutella, Rahm, Banane, Mandeln 15

### Salty

Speck, Spiegelei, Ahornsirup 18

## Extras aus der Vitrine

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

# 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

Gemüse Crudités im Körbli mit Kräuter-Sauerrahmdip 25

### Hummus

Saisonaler Hummus, Tarallini, Pesto 11

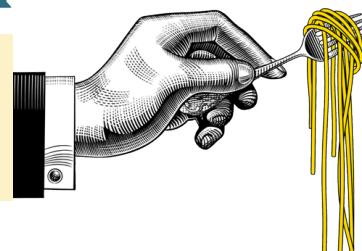
### Calamari

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

## Daily Soul Food

### Lunch Special

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



# Salad Bowls

## Cesar Avocado Bowl

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

## Maneki-Neko Bowl

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

## Extras zum Salat

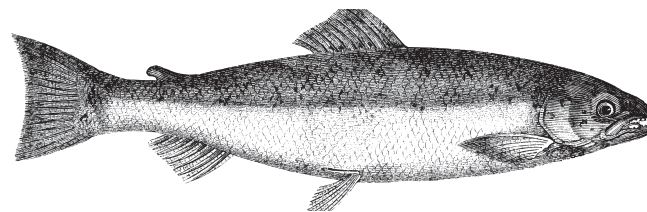
- + Bauernbrot 3
- + Falafel 7
- + Frühlingsrollen 8
- + Fried Chicken 8
- + Egli Knusperli 9

## 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 spezial Tartare Sauce, Pommes Frites 28

# Grill & Burger

## alle Burger

mit Pommes, alternativ mit Salat

## Steak Sandwich

Rib-Eye Steak (120g), Chimichurri, karamellisierte 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, Tomate, Essiggurke, Salat, Bun 25

## Dirty Harry

100% Beef & Bacon, 2x Cheddar, Aioli, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Bun 26

## El Bandito

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

## Crispy Chicken

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

## BBQ Vegi Burger

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

## Vegan Vegan

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

# Dinner

18:00 - 21:30 \*

## Steaks

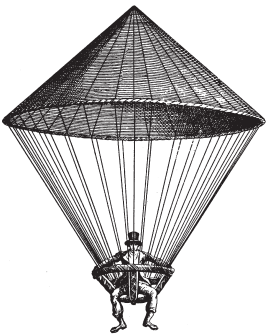
Premium Schweizer Rib-Eye Steak vom Holzkohlegrill, Wildkräuterbutter, Maldon Salz

200 Gramm	29
300 Gramm	39
400 Gramm	49

## Extras

### zum Fleisch

- + Bauernbrot 4
- + Pommes
- + Ofengemüse
- + Gartensalat 8



## Campfire Curry

Afrikanisches Erdnuss Curry mit Kardamom, Koriander und Saisongemüse, dazu Reis mit Tofu: 28

## Calamarata

(ab 2 Personen)

Calamarata Pasta, Kalmar, Shrimps, Vongole, Cherry Tomaten, Tomatensauce, Zitrone, Basilikum 36 p.P.

## Sommer Cheesecake

Crispy Bisquit, Kokosnuss Creme, Maracuja und Kokosraspeln 12

# Dessert

## Panna Colada

gebrannte Ananas, Crème Brûlée mit sweet & salty Ananas 13

## Peanut Brownie Booster

Brownie mit Peanut Butter Glace und gebrannten Mandeln 14



website | English menu



## 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

\* Öffnungszeiten können je nach Witterung und Saison variieren



vegetarisch



vegan



pikant



laktosefrei



glutenfrei