

Breakfast

09:00 - 11:15*

Healthy

Bircher Müesli

Yogurt, fiocchi d'avena, frutta di stagione, miele, uvetta, frutta
13

Smoothie Bowl

Mirtilli, banana, datteri, muesli, frutta di stagione, cocco, frutta fresca
17

HappyEggs

Toast

Pane impasto madre, uova strapazzate, guacamole, bacon
16

Breakfast Bowl ★

Uova strapazzate, bacon, avocado, hummus, pomodorini, germogli, pane impasto madre
18

Pancakes

Classic

Pancake, sciroppo d'acero, frutta, panna, mandorle
16

Dirty

Pancake, Nutella, panna, banana, mandorle
16

Dal Panificio

Croissant, pain au chocolat, cornetti alle nocciole e alle mandorle, muffin, biscotti, amaretti, torta alle nocciole, varie torte fatte in casa

Starters

11:30 - 21:00*



Carciofo gigante ★

con olio d'oliva, sale Maldon, pepe, salsa aioli
21

Edamame

Fagioli di soia con sale
9

Piccola Insalata

con salsa della casa
11

Hummus

in vetro, con tarallini
11

South Side Bruschetta

Panel lievito madre, pomodorini, pesto e cipolle caramellate
14

Cantabrian Sea

Acciughe, cipolle rosse, pane lievito madre, burro
22

Lunch

11:30 - 21:00*

Caesar Avo Bowl

Lattuga, avocado, parmigiano, pomodorini, crostini alle erbe selvatiche, salsa Caesar
19

Consigliamo Fried Chicken

Maneki-Neko Bowl ★

Spaghetti di riso, insalata, cetriolini, involtini primavera, carote, coriandolo, menta, arachidi, salsa piccante alle arachidi
25

Extras per Bowl

- + Pane al lievito madre all' Engiadina 3
- + Falafel 9
- + Involtini Primavera 8
- + Fried Chicken 9
- + Lucioerca delle Alpi Fritti (2-3 Pezzi) 9

Garten Bowl

Insalata di stagione, verdure cotte, hummus, prezzemolo, erba cipollina, semi di zucca, germogli, Lou's Dressing 20

Consigliamo Lucioerca delle Alpi

KussKuss Bowl

Couscous con cetrioli, pomodori, peperoni, datteri peperoncino, menta, cipolline, feta e melograno
23

Consigliamo Falafel

Tagesteller

sempre diverso da 20

Lou's Fish&Chips

Filetto di merluzzo in pastella alla birra, con salsa tartara, patatine fritte, cipolline rosa e germogli
29

alla griglia a carbone

Bratwurst & Pommes

Salsiccia di vitello con senape e patatine fritte
19

Zigeunerspiess

Spiedino di manzo (150 g), burro alle erbe, pane rustico
20

Steak Sandwich ★

Bistecca di costata (120g), chimichurri, cipolle caramellate, rucola, ciabatta
21

Burger

tutte Burger

Con patatine fritte o con insalata

Lucky Luke ★

Hamburger 100% manzo, cheddar, pomodoro, insalata di cavolo, pomodoro, cetriolino, insalata, panino
11

Dirty Harry

Hamburger 100% manzo, pancetta, 2 fette di cheddar, salsa aioli, insalata, cipolle caramellate, panino
28

Crispy Chicken

Pollo croccante, cheddar, guacamole, jalapeños, maionese, chimichurri, insalata, chips di cipolla, panino
29

BBQ Vegi Burger

Hamburger di melanzane, spinaci e parmigiano, pomodoro, zucchine, rucola, aioli, panino
28

Vegan Vegan

Hamburger di lenticchie, couscous e semi di chia, ananas, coriandolo, salsa sweet chili, insalata, ciabatta
27

Dinner

18:00 - 21:00*

Spare Ribs

Costine di maiale tenere affumicate al barbecue

ca. 400g 38

CampfireCurry

africano di arachidi con cardamomo, coriandolo e verdure di stagione, accompagnato da riso

con Tofu 32

con Crispy Chicken 34

Steaks

Bistecca rib-eye svizzera di prima scelta alla brace, burro alle erbe selvatiche, sale Maldon

200 Grammi 32

300 Grammi 42

400 Grammi 52

Vuoi avere di più? Chiedi al nostro staff.

Extras per carne

- + Pane al lievito madre 3
- + Patatine Fritte 8
- + Verdure al Frono 9
- + Insalata verde 8

Desert



Tiramisù

Mascarpone, savoiardi, caffè espresso, cacao
13

Peanut Brownie Booster

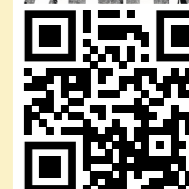
Brownie con gelato al burro di arachidi, mandorle tostate, panna e caramello
15

Fresco e locale - Piacere senza rimorsi

Puntiamo su prodotti freschi e regionali, preziosi per noi e per il nostro territorio.
Carne: qualità svizzera al 100% dalla macelleria Heuberger di St. Moritz.
Pesce: lucioerca svizzera o merluzzo dell'Atlantico certificato MSC - sempre proveniente da pesca sostenibile.
Pane: il nostro pane contadino engadinese e tutti i prodotti da forno fatti in casa, realizzati con grano grigionese al 100%, provengono dal panificio Engadiner Backstube o dalla panetteria Bad di St. Moritz.
Fiori/erbe aromatiche/verdure: quando possibile dai nostri orti, altrimenti dai nostri fornitori locali.
Anche il nostro **carbone** vegetale è selezionato con cura: legno di latifoglie europeo certificato FSC.
Allergie o intolleranze? Chiedeteci pure - vi forniremo tutte le informazioni necessarie.

Tutti i prezzi sono espressi in CHF e includono l'IVA all'8,1%.
Non accettiamo valute estere. No Euro, solo Franchi Svizzeri e carta (bancomat).
Le mance vanno interamente al nostro team: grazie per aver apprezzato il nostro impegno!

- vegano
- vegetariano
- senza lattosio
- senza glutine
- picante
- Il consiglio di Lou



Sito Web

* Disponibile pane senza glutine

* Gli orari di apertura possono variare a seconda delle condizioni meteo-