

Knackige Salate

Fresh and crisp salads/ Insalate

Caesar Salat mit Kirschtomaten, Speck und Parmesan 24.00 / 27.00
wahlweise mit gebratener Pouletbrust oder Riesencrevetten



*Caesar salad with cherry tomatoes, bacon and Parmesan
served either with chicken breast or black tiger-king prawn*

*Caesar salad con pomodorini, pancetta e parmigiano
servita con punta di pollo oppure gamberoni giganti black-tiger*

Salat vom Buffet 7.00 / 11.00

Salad from the buffet

Insalata dal buffet



Knusprig leicht

Light and crispy / Leggero e croccante

„Schweizerhof Burger“ 27.00

im Rusticobrötli von unserer Bäckerei Allenspach
mit hausgemachtem Angus-Rinderhacksteak 150gr.
roten Zwiebeln und Barbecue Sauce



*„Schweizerhof Burger“ with Rustico bread, Angus Beef 150gr
red onions and Barbecue sauce*

*„Schweizerhof Burger“
Servito con pane rustico Allenspach e carne di manzo Angus 150gr
cipolle rosse e salsa barbecue*

Clubsandwich „Giardino“ 24.00

jeweils wahlweise mit kleinem Salat oder Pommes frites

served either with salad or with French fries

servito con insalata oppure patatine fritte country

Focaccia mit Ramati-Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto 14.00

Focaccia with ramati-tomato, mozzarella, rocket and pesto

Focaccia con pomodori ramati, mozzarella, rucola e pesto



Typisch Engadin

Typical Engadin/Tipico Engadinese

Schweizerhof Plättli

27.00

Tessiner Coppa, Veltliner Bresaola,
Bergkäse aus der Sennerei Pontresina
Delikatess-Speck und Buure Salsiz
aus der St. Moritzer Fleischtrocknerei Heuberger



"Schweizerhof" platter

*coppa from Ticino, bresaola from Valtelina,
mountain cheese from the alpine dairy in Pontresina
dry-cured bacon and farmhouse salami
from the butcher shop Heuberger in St. Moritz*

"Piatto Schweizerhof"

*Coppa Ticinese, bresaola della Valtellina,
formaggio alpino dalla Sennerei di Pontresina,
speck affumicato e salame del contadino
dal macellaio di St. Moritz, Heuberger*

Genuessliche Suppen

Delightful soups/ Zuppe

Bündner Gerstensuppe mit Birnenbrot

13.00

*Grisons barley soup with pear bread
Zuppa d'orzo grigionese con pane alle pere*



Tagessuppe

6.00

*Soup of the day
Zuppa del giorno*

Herrlich zart Blissfully tender/ Specialità

Knusprig gebackenes Wienerschnitzel
dazu gebackene Kartoffelstäbchen und Kartoffelsalat,
Marktgemüse und kaltgerührte Preiselbeeren

42.00



*The real "Wienerschnitzel"
with country fries and potato salad,
assorted vegetables and mountain cranberries*

*Crocante e delicata "Wienerschnitzel"
con patate fritte country e insalata di patate,
verdure miste e confettura di mirtilli rossi*

Tagliata vom Angusrind mit Balsamicojus und Rucola
gebratene Raclette-Kartoffeln und gehobeltem Grana Padano

42.00



*Slices of angus beef with balsamic jus and rocket
pan fried raclette-potatoes and shaved Grana Padano*

*Tagliata di manzo angus all'aceto balsamico e rucola
patate raclette e Grana Padano*

Auf der Haut gebratener Schottischer Lachs
mit schwarzen Bandnudeln, Butterkefen und Proseccoschaum

39.00

*On the skin pan fried Scottish salmon with Prosecco foam
served with seppia noodles and sugar peas*

*Trancio di salmone arrostito con schiuma di Prosecco
servito con Tagliatelle al nero di seppia e taccole*

Herkunft Fleisch:

Lamm: Irland; Kalb: Schweiz ; Rind: Schweiz, Argentinien* und Irland; Schwein: Schweiz
Geflügel und Kaninchen: Frankreich

Origin meat:

Lamb: Ireland; Veal: Switzerland; Beef: Switzerland, Argentina* and Ireland; Pork: Switzerland
Poultry and rabbit: France

Provenienza carni:

Agnello: Irlanda; Vitello: Svizzera; Manzo: Svizzera, Argentina* e Irlanda; Maiale: Svizzera
Volatili e coniglio: Francia

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Can be produced with antibiotic and/or other antimicrobial growth promoters.

* Può essere prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche

Gerne etwas Süesses?
Something sweet?/ Qualcosa di dolce?

Crème Brulée mit Limoncello Glace
und beschwipsten Kirschen 17.00
Crème Brulée with Limoncello ice cream and tipsy cherries
Crème Brulée con gelato al limoncello e ciliegie sotto spirito

Schokoladenmousse Black 70% & White 35%
mit frischen Beeren 15.00
Chocolate mousse Black 70% & White 35%
with fresh berries
Mousse di cioccolato nero 70% & bianco 35%
con bacche fresche



Täglich frische Kuchen und Torten von unserer hauseigenen Patisserie.
Lassen Sie sich von den Ideen unserer Patisserie überraschen.

Hausgemachter Kuchen 5.00 / 6.00
Home-made cake / Dolce fatto in casa

Hausgemachte Torte 7.00
Home-made gateau / Torta fatta in casa

Kaffee und Glace

Coffee and ice cream/ Caffè e gelato

1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl mit einem Kaffee oder Espresso	7.50
<i>1 scoop of ice cream of your choice with a coffee or espresso</i>	
<i>1 pallina di gelato a sua scelta con un caffè o espresso</i>	

Mineral- Tafelwasser

	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
Valser classic		4.50	6.50	8.50
Valser silence (ohne Kohlensäure)			6.50	8.50
San Pellegrino			6.50	
Evian (ohne Kohlensäure)			6.50	



50cl 100cl

St. Moritzer Quellwasser	3.00	5.00
--------------------------	------	------

Bei der Konsumation von St. Moritzer Quellwasser unterstützen Sie mit uns zusammen das Kinderhilfsprojekt „Baan Doi“ in Nordthailand.

Drink the St. Moritz water and support the children's aid project „Baan Doi“ in North Thailand.

Bevi l'acqua di St. Moritz e aiuta il progetto "Baan Doi" per i bambini del nord della Thailandia.

For more information: www.baandoi.org

Limonaden

Softdrinks/ Bevande

	20cl	30cl
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero		4.50
Sprite, Fanta		4.50
Rivella rot, blau, grün		4.50
Apfelsaft		4.50
Apfelschorle		4.50
Schweppes Ginger Ale	4.50	
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	4.50	

Weine im Offenausschank

Wine by glass/ vino aperto

Weiss/ White/ Bianco

	pro dl
Chardonnay Barrique Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld	9.00
Pinot Grigio Venezia Giulia Romano Vitas	6.50

Rosé/ Rose/ Rosa

Whispering Angel Château d'Eclans	9.00
--------------------------------------	------

Rot/ Red/ Rosso

Mayenfelder Blauburgunder Schloss Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld	8.00
Cannonau di Sardegna „Noras“ Cantina Santadi, Santadi	7.00
Juan Gil, Silver Label Bodegas Juan Gil	7.50

Frucht- und Obstsaefte

Juices/ Succo

20 cl

Orangensaft Michel	4.50
Tomatensaft Michel	4.50
Frisch gepresster Orangensaft	6.50

Flaschen Biere

Beer in bottle/ Birra in bottiglia

25/33 cl

Calanda Edelbräu	6.00
König Pilsener	6.00
Calanda Radler	6.00
Erdinger Weissbier	6.0
Clausthaler alkoholfrei	6.00

Kaffee und Milchgetraenke

Coffee/ Caffè

Kaffee, Milchkaffee, Espresso	4.50
Cappuccino, Latte macchiato, Kaffee Mélange	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Ovomaltine kalt oder warm	4.50
Schokolade kalt oder warm	4.50
Kaffee Coretto Grappa (2 cl Grappa 38 % Vol.)	6.50

Ronnefeldt Tee

Tea/ Tè

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Japan Classic,
Verveine, Kamille, Pfefferminz, Red Berries,
Roibosch Vanilla

<i>Tasse / cup / tazza</i>	4.50
<i>Portion / portion / porzione</i>	8.50

Sommerdrinks

Summer drinks/ Bevande d'estate

	10cl	30cl	50 cl
Chajus/RosaRot „Schloss Salenegg“ Traubensaftschorle mit Verjus <i>Grape juice spritzer with verjus</i> <i>Succo minerale all'uva con verjus</i>	3.00		
Hausgemachter Eistee <i>Home-made Ice Tea, Tè freddo fatto in casa</i>		4.50	6.50
Mosquito (alkoholfreier Mojito mit Ginger Ale) <i>Non-alcoholic Mojito with Ginger Ale</i> <i>Mojito analcolico con Ginger Ale</i>		6.50	
Aperol Spritz <i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol)</i>		9.50	
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze) <i>Hugo (Prosecco, elderflowers syrup, mint)</i> <i>Hugo (Prosecco, sciroppo di sambuca, menta)</i>		9.50	
Flirtini (Prosecco, Vodka und Ananassaft) <i>Flirtini (Prosecco, Vodka and pineapple juice)</i> <i>Flirtini (Prosecco, Vodka e succo di ananas)</i>		14.00	

Preise in CHF inkl. 8% Mwst.

Prices in CHF incl. 8% taxes

Prezzi in CHF incl. 8% IVA