

# HERZLICH WILLKOMMEN IM VIVA RESTAURANT ST. MORITZ

Unsere Gerichte sind besonders geprägt von der Engadiner Küche und speziellen einheimischen Produkten. Diese werden von unserem Küchenteam mit diversen Einflüssen aus der ganzen Welt innovativ verarbeitet. Wir sind immer bemüht, Ihnen neue Geschmackserlebnisse zu bescheren.

Bei Fragen zu unseren Produkten, Allergenen und passenden Weinempfehlungen, steht Ihnen unser Personal mit Freude zur Verfügung.

## **Bun appetit!**

«Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.»

François VI. Duc de la Rochefoucauld



RESTAURANT  
ST. MORITZ

# Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Pekannuss und Bittersalat  
aromatisiert mit Orangendressing und Szechuanpfeffer 22.-

Tatar von der geräucherten Forelle  
auf Avocado-Limetten-Creme mit frischer Gurke und  
Apfelchutney 21.-

Rindstatar mit Engadiner Waldaroma  
Klein 24.-  
Gross 34.-

Poschiertes Albula-Ei auf Winterspinat  
mit gerösteten Pinienkerne und frischer Orangenmayonnaise 21.-

San Gian Wintersalat (V)  
Wintersalate, marinierte Karotten, frische Mango, Cashewnüsse  
serviert mit hausgemachtem Ingwer-Apfel-Dressing 14.-  
- zusätzlich: Pouletbrust (+6.-); cremiger Gorgonzola (+4.-)

# Suppen

---

Curry-Schaumsuppe mit Shiitake-Roulade 15.-

Klassische Bündner Gerstensuppe (V)  
mit Speck oder vegetarisch mit Steinpilzen 12.-

Pastinakenrahmsuppe  
mit gerösteten Haselnüssen und geblähter Birne 14.-

Minestrone 12.-

# Erster Gang

## Rote Bete Risotto (V)

Mit Baumnüssen und knackigem Apfel (auf Wunsch mit Gorgonzola) 22.-

## Hommage an Pizzoccheri

Buchweizengrütze, Mangold, Bergkäse, Salzeibutter und Kartoffelchips 24.-

## Tagliolini neri alla marinara

Hausgemachte Pasta mit Meeresfrüchten und Basilikumöl 22.-

## Gefüllte Ravioli

mit Engadiner Käse, Steinpilzen, Safran-Sauce und Veltliner Bresaola 24.-

## Tagliatelle al Ragout

Feine Pasta mit einer Sauce vom Engadiner Bio-Rind, über Stunden mit viel Liebe geschmort 24.-

# Fisch

## Kabeljaufilet mit Bergrohschinken

Bratkartoffeln mit Paprikapulver, Röstgemüse und Zitronen-Olivenöl 36.-

## Lachs aus dem Ofen

auf Minzrisotto 38.-

# Fleisch

## Hirschschnitzel in der Nusspanade

mit Portwein-Preiselbeer-Sauce, Rosenkohl und Kürbis-Wedges 46.-

## Lammkarree in Kräuterkruste

mit grünen Bohnen, Pommes Nouvelles und Rosmarinsauce 44.-

## Rinderfilet

mit Pastinakenpüree, karamellisierten Zwiebeln und frischen Steinpilzen 47.-

# Rösti

## Gemüse-Rösti

mit Kräuter-Joghurt-Mayonaise und gerösteten Kürbiskernen 22.-

Rösti, Kalbgeschnetzeltes und Pilzrahmsauce 42.-

Rösti mit Albula-Spiegelei und Speck 22.-

# Empfehlung vom Chef

## Grigliata Engiadinaisa

300g gegrilltes Rindersteake

serviert mit

blauer Albulakartoffel

Röstgemüse des Tages

und dreierlei Butter (Kräuter-/ Miso-Zitronen-/ Tomatenbutter)

62.-

# Vegan

Alle mit V gekennzeichneten Gerichte, servieren wir auf Anfrage gerne als vegane Variante. Darüber hinaus haben wir folgende Gerichte speziell für unsere vegetarischen und veganen Gäste entwickelt:

## Lauwarmer Brokkoli-Salat

serviert im Shiitake-Sud, aromatisiert mit Szechuanpfeffer 16.-

## Lasagne mit Kürbis-Cashewcreme

geröstete Gewürz-Kichererbsen und frischer Minze 20.-

## Hausgemachter Black-Bean-Burger

mit mariniertem Gemüse, Haus-BBQ-Sauce, Hummus und knackigem Apfel 26.-

## Kokos-Panna-Cotta

mit Zitronengras und Kardamom, serviert mit frischer Mango und Erdnuss-Crunch 16.-

## Schokoladenkuchen

mit Passionsfruchtschaum 16.-

# Kinder Menü

Gnocchi mit Salbeibutter oder Tomatensauce  
10.-

Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensauce  
10.-

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites  
12.-

Paniertes Schnitzel mit Nudeln oder Pommes Frites  
14.-

Fischstäbchen mit Pommes Frites  
14.-

## Dessert

Schokotörtchen 6.-

Glacekugel (Schokolade, Vanille, Zitrone) 4.-



# Dessert

Bratapfelmuffin

mit Vanillesauce und karamellisierten Nüssen 14.-

Crema Catalana 15.-

Blutorangensorbet

auf Schokospiegel und Whisky-Rahm 16.-

Schokoladentörtchen

mit Vanilleeis und Passionsfruchtsauce 14.-

Schweizer Käseplatte

serviert mit hausgemachtem Birnenbrot und  
Preiselbeer- Confiture 16.-

# Herkunft

## **Viande:**

Rind: Schweiz und Uruguay

Kalb: Schweiz

Schwein : Schweiz

Poulet : Schweiz

Lamm: Schweiz et Irland

Wild: Neuseeland und Österreich

## **Fisch:**

Krevetten: Vietnam

Lachs: Norwegen

Seebarsch: Frankreich

Zander : Estland

Muschel: Mittelmeer

Kabeljau: Nordsee

Räucherforelle: Dänemark

*\* Angaben zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Personal.*

*\* Alle unsere Fische stammen aus Aquakultur.*

*Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.*