

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.

Ein sorgfältiger und schonender Umgang mit den Produkten liegt uns sehr am Herzen. So sind wir stets bemüht die Produkte komplett zu verwerten und unser Angebot dementsprechend anzupassen. Es kann daher zu kleinen Abweichungen unseres Angebotes kommen, über die Sie unser Servicepersonal gerne informiert.

Bun appetit!

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

François VI. Duc de la Rochefoucauld



RESTAURANT
ST. MORITZ

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Pekannuss, Karottenstroh, Orangendressing und
Szechuanpfeffer 22.-

Hausgebeizter Lachs

mit Spinatsalat, lauwarmer Tomate und Ingwersenf 21.-

Rindstatar

mit Sake, Sojasauce und Zitrone serviert mit kleinem japanischem
Gurkensalat

Klein 24.-

Gross 34.-

Tartar Ratatouille

mit cremiger Burrata, Basilikumöl und Zitronenemulsion 18.-

San Gian Sommersalat (V)

Bunte Salate, eingelegtes Gemüse, lauwarmer Tomate, gegrillter
Pfirsich mit hausgemachten Kräuterdressing 14.-

- zusätzlich: Pouletbrust (+6.-); Ziegenkäse (+5.-)

Suppen

Erbsen-Curry-Cappuccino
mit gebratener Crevette 15.-

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

Safran-Schaumsuppe
mit Jakobsmuschel und Kefen 16.-

Minestrone 12.-

Erster Gang

Rote Bete Risotto (V)

mit Ziegenkäse, Baumnüssen und knackigem Apfel 23.-

Hausgemachte Sommer-Gnocchi

mit frischem Gemüse, Pecorino, Schinken-Crumble 26.-

Tagliatelle al Ragout

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

Gefüllte Ravioli

mit Engadiner Bergkäse, Steinpilzen, Safran-Sauce und Veltliner Bresaola 25.-

Fisch

Kabeljaufilet mit Bergrohschinken

Sommergemüse, Röstkartöffelchen und Wermut-Beurre-Blanc 36.-

Engadiner Forelle aus dem Ofen

mit Minz-Couscous, gegrillte Zucchini, Forellenhautchip 39.-

Fleisch

vom Schweizer Freiland Poulet

Keule geschmort in Gewürzjoghurt

mit Zitronen-Kräuterreis und Tagesgemüse 29.-

Flügeli gerillt (Wartezeit: 25 min.)

mit Tandoori-Marinade, Zitronen-Kräuterreis, Paprikagemüse und Minz-Gurkenjoghurt 29.-

Brust gebraten

mit Sommersalat, gegrilltem Pfirsich, Schinken-Crumble und Focaccia 32.-

Fleisch

vom Engadiner Bio-Rind

Tagliatelle al Ragout (grosse Portion)

hausgemacht mit einer Sauce vom Engadiner Bio-Rind, über Stunden mit viel Liebe geschmort 28.-

Leber gebraten

mit Portwein-Gorgonzola-Sauce, Brokkoli-Gemüse, Apfel-Risotto
23.-

Empfehlung vom Chef

300g Steak vom Engadiner Bio-Rind

serviert mit

Frühkartoffeln

Röstgemüse des Tages

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

58.-

Fleisch

vom Schweizer Säuli

Backe geschmort

mit Cidre-Sauce, Senf-Kohlrabi und Apfelrisotto 31.-

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites, Zwiebelconfit und Kräuter-Dipp 34.-

Wanderer-Rösti

Rösti mit Albula-Spiegelei, Speckmarmelade und Lauchstroh 22.-

Kinder Menü

Für kleine Bergsteiger/innen

Fruchtiger Tomatenrisotto-Berg, Basilikum-Pfad und Schneefelder
15.-

Für kleine Käsefreund/innen

Grasgrüne Gnocchi, kleine Tomaten, Frischkäsebällchen 15.-

Für klein Piraten

Spaghetti, rotes Meer, Hackbällchen-Inseln 15.-

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, Cashewnüsse aromatisiert mit Szechuanpfeffer und Zitrone 16.-

Gefüllte Aubergine

mit Humus und Granatapfel 20.-

Hausgemachter Black-Bean-Burger

mit mariniertem Gemüse, Haus-BBQ-Sauce, Humus und knackigem Apfel 26.-
mit Pommes 6.-

Kokos-Panna-Cotta

mit Zitronengras, Erdbeere und Erdnuss-Crunch 16.-

Dessert

Erdbeer-Tarte

mit Ingwer-Vanille-Eis und Basilikum 14.-

Engadiner Waldspaziergang

Tannen-Eis, Schokoerde, Waldbeeren und Blüten 12.-

Schoko-Eis-Praline

auf Himbeerspiegel mit Pistaziencrunch 14.-

Kokos-Panna-Cotta

mit Zitronengras, Erdbeere und Erdnuss-Crunch 16.-

Schweizer Käseplatte

serviert mit Birnenbrot von der Bäckerei Bad St Moritz und
Zwiebelmarmelade 16.-

Herkunft

Viande:

Rind: Schweiz

Schwein : Schweiz

Poulet : Schweiz

Lamm: Neuseeland

Fisch:

Crevetten: Vietnam

Lachs: Norwegen

Muschel: Pazifik

Kabeljau: Nordsee

Forelle: Schweiz

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

** Alle unsere Fische stammen aus Aquakultur.*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.