

BIENVENUES AU VIVA RESTAURANT

Nos plats sont particulièrement marqués par la cuisine engadinoise et les produits locaux spéciaux. Ceux-ci sont travaillés de manière innovante par notre équipe de cuisine avec diverses influences du monde entier. Nous nous efforçons toujours de vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Une utilisation soigneuse et respectueuse des produits nous tient particulièrement à cœur. Nous nous efforçons donc toujours d'utiliser l'intégralité des produits et d'adapter notre offre en conséquence. Il peut donc y avoir de petites différences dans notre menu, dont notre personnel de service vous informera volontiers.

Bon appetit!

« Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art. »

François Rabelais



RESTAURANT
ST. MORITZ

Entrées

Carpaccio de bœuf

avec noix de pécan, paille de carotte, vinaigrette d'orange et poivre de Szechuan 22.-

Gravlax

avec salade d'épinards, tomate tiède et moutarde au gingembre 21.-

Tartare de bœuf

avec saké, sauce soja et citron servi avec une petite salade de concombre japonaise

Petit 24.-

Grand 34.-

Tartare de ratatouille

avec burrata crémeuse, huile de basilic et émulsion de citron 18.-

Salade d'été San Gian (V)

Salades variées, légumes marinés, tomate tiède, pêche grillée avec une vinaigrette aux herbes maison 14.-

- en plus : poitrine de poulet (+6.-); fromage de chèvre (+5.-)

Soupes

Cappuccino de petits pois au curry
avec crevette rôtie 15.-

Soupe d'orge des Grisons classique (V)
avec lard ou végétarienne avec cèpes 12.-

Soupe à la mousse de safran
avec coquille Saint-Jacques et kéfen 16.-

Minestrone 12.-

Premier plat

Risotto de betteraves rouges (V)

avec fromage de chèvre, noix et pomme croquante 22.-

Gnocchi d'été faits maison

avec légumes frais, pecorino, crumble de jambon 26.-

Tagliatelle al ragout

faites maison avec une sauce de bœuf bio de l'Engadine,
braisées pendant des heures avec beaucoup d'amour 24.-

Raviolis farcis

avec du fromage de montagne de l'Engadine, cèpes, sauce
safranée et Bresaola de la Valteline 24.-

Poisson

Filet de cabillaud au jambon cru de montagne
avec légumes d'été, petites pommes de terre sautées et
vermouth-beurre-blanc 36.-

Truite d'Engadine au four
avec couscous à la menthe, courgettes grillées, chip de peau de
truite 39.-

Viande

de poulet fermier suisse

Cuisse braisée au yaourt aux épices
avec riz au citron et aux herbes et légumes du jour 29.-

Ailes striées (temps d'attente : 25 min.)
avec marinade tandoori, riz au citron et aux herbes, légumes
paprikas et yaourt au concombre et à la menthe 29.-

Poitrine rôtie
avec salade d'été, pêche grillée, crumble de jambon et
focaccia 32.-

Viande

de bœuf bio de l'Engadine

Tagliatelle al Ragout (grande portion)

faites maison avec une sauce de bœuf bio de l'Engadine,
braisées pendant des heures avec beaucoup d'amour 28.-

Foie grillé

avec sauce au vin de port et au gorgonzola, légumes brocolis,
risotto aux pommes 23.-

Recommandation du chef

300g de steak de bœuf bio de l'Engadine

servi avec

pommes de terre précoces

légumes grillés du jour

et trois sortes de beurre (aux herbes/ miso/citron/tomate)

58.-

Viande

de porc suisse

Joue braisée

avec sauce au cidre, chou-rave à la moutarde et risotto aux pommes 31.-

Escalope viennoise

avec pommes frites, confit d'oignons et dip aux herbes 34.-

Rösti du randonneur

Rösti avec œuf au plat de l'Albula, confiture de lard et paille de poireau 22.-

Menu Enfant

Pour les petits alpinistes

Montagne de risotto aux tomates fruitées, sentier de basilic et champs de neige 15.-

Pour les petits amateurs de fromage

Gnocchi verts gazon, petites tomates, boulettes de fromage frais 15.-

Pour les petits pirates

Spaghetti, mer rouge, îles de boulettes de viande 15.-

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA

Vegan

Sur demande, nous servons volontiers tous les plats marqués d'un V en version végétalienne. En outre, nous avons développé les plats suivants spécialement pour nos hôtes végétariens et végétaliens :

Salade de brocoli tiède

servie dans un bouillon de shiitake, noix de cajou aromatisée au poivre du Sichuan et au citron 16.-

Aubergine farcie

avec houmous et grenade 20.-

Burger de black bean maison

avec légumes marinés, sauce BBQ maison, houmous et pomme croquante 26.-

Pommes frites 6.-

Panna cotta à la noix de coco

avec citronnelle, sirop de citron vert, fraise et croustillant de cacahuètes 16.-

Dessert

Tarte aux fraises

avec glace au gingembre et à la vanille et basilic 14.-

Promenade en forêt d'Engadine

Glace au sapin, terre chocolatée, baies des bois et fleurs 12.-

Praline glacée au chocolat

sur miroir de framboises avec croustillant de pistaches 14.-

Panna cotta à la noix de coco

avec citronnelle, sirop de citron vert, fraise et croustillant de cacahuètes 16.-

Plat de fromages suisses

servi avec du pain aux poires de la boulangerie Bad et de la confiture d'oignons 16.-

Origine

Viande :

Bœuf : Suisse et Uruguay

Porc : Suisse

Poulet : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Poisson :

Crevettes : Vietnam

Saumon : Norvège

Moule : Pacifique

Morue : Mer du Nord

Truite : Suisse

* Des informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel sur demande.

* Tous nos poissons sont issus de l'aquaculture.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA