

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 des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes.» - Claude Tillier

Besuchen Sie uns vor oder nach dem Abendessen auch an unserer Bar.



RESTAURANT
ST. MORITZ

Vorspeisen

Kräuter-Ei

mit reduzierter Tomate, Kräuterseitlingen und Schinken-Crumbles
21.-

Rindercarpaccio

mit Pekannuss, Karottenstroh, Orangendressing und
Szechuanpfeffer 22.-

Hausgebeizter Lachs

mit Linsentatar, Mango, Avocadomousse und Ingwersenf 23.-

San Gian Wintersalat (V)

Bunte Salate, eingelegtes Gemüse, Radieschen, gegrillte Birne
und hausgemachtes Erdnuss-Miso-Dressing 14.-

- zusätzlich: Pouletbrust (+7.-); Gorgonzola (+5.-)

Suppen

Erbsen-Curry-Cappuccino
mit gebratener Crevette 16.-

Klassische Bündner Gerstensuppe (V)
mit Speck oder vegetarisch mit Steinpilzen 13.-

Safran-Schaumsuppe
mit Jakobsmuschel und Kefen 17.-

Tagessuppe
Bitte erkundigen Sie sich beim Personal 12.-

Erster Gang

Rote Bete Risotto (V)

mit Blue Jersey, Baumnüssen und knackigem Apfel 24.-

Hausgemachte Spinat-Gnocchi

mit Röstgemüse, Pecorino, (Schinken-Crumble) 27.-

Tagliatelle al Ragout

hausgemacht mit einer Sauce vom Engadiner Bio-Rind, über Stunden mit viel Liebe geschmort 26.-

Gefüllte Ravioli

mit Engadiner Bergkäse, Steinpilzen, Safran-Sauce und Veltliner Bresaola 26.-

Fisch

Kabeljaufilet mit Bergrohschinken

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

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit Kartoffel-Oliven-Zitronenstampf, Sellerie-Orangen-Salat,
Gremolata 42.-

Fleisch

vom Schweizer Freiland Poulet

Offene «Pulled Chicken Lasagne»

mit Tandoori-Marinade, Miso-Spitzkohl, Minz-Dipp 33.-

Brust gebraten

mit Wintersalat, gegrillter Birne, 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 29.-

Leber gebraten

mit Portwein-Gorgonzola-Sauce, Brokkoli-Gemüse, Apfel-Risotto
28.-

Empfehlung vom Chef

300g Steak vom engadiner Bio-Rind

serviert mit

kleinen Paprika-Kartoffeln

Röstgemüse des Tages

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

62.-

Fleisch

vom Schweizer Säuli

Backe geschmort

mit Cidre-Sauce, Senf-Kohlrabi und Apfelrisotto 34.-

Schnitzel Wiener Art

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

Wanderer-Rösti

Rösti mit Albula-Spiegelei, Speckmarmelade und Lauchstroh 24.-

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 17.-

Kürbis-Orangenstampf

mit Haselnussfalafel, Granatapfelkernen und Minzdipp 23.-

Hausgemachter Black-Bean-Burger

mit Miso-Spitzkohl, Peperoni, Haus-BBQ-Sauce, Zwiebel und knackigem Apfel 26.-

mit Pommes dazu +6.-

Dessert

Schoko-Fondue

mit diversen Früchten der Saison 19.-

Mandarinen-Millefeuille

mit Vanillecreme, und Erdnuss-Crunch 18.-

Schweizer Käseplatte

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

Glacekugel 4.50

Himbeere, Passionsfrucht, Stracciatella, Erdbeere, Schokolade,
Mango, Ingwer-Vanille, Haselnuss

Sorbetkugel 4.50

Zitrone, Amaretto, Blutorange

In unserer Bar können Sie Ihr Abendessen mit Ihrem Lieblingsgrappa oder einem Single Malt abrunden. Oder doch lieber ein Corretto?

Unser Gin-Angebot kann für einmalige Genusserlebnisse sorgen und auch Cocktail-LiebhaberInnen kommen mit Sicherheit auf ihre Kosten.

Falls Sie Ihren Apéro oder Digestif lieber an Ihrem Tisch im Restaurant geniessen möchten, bedienen wir Sie selbstverständlich auch hier!

Wir freuen uns, Sie zu verwöhnen.

Ihr Bar-Team

Herkunft

Viande:

Rind: Schweiz

Schwein : Schweiz

Poulet : Schweiz

Lamm: Neuseeland

Fisch:

Crevetten: Vietnam

Lachs: Norwegen

Muschel: Pazifik

Kabeljau: Nordsee

Wolfsbarschfilet: Mitte Atlantic

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

** Alle unsere Fische stammen aus Aquakultur.*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.