

VORSPEISEN – ENTRÉES – STARTERS – ANTIPASTI **CHF**

Nüsslisalat mit Ei und Speck an französischer Salatsauce 16
Salade de mâche avec œuf et lardon sauce française
Lamb's lettuce with boiled egg and bacon French dressing
Insalata di valeriana con uovo sodo e pancetta salsa francese

Grüner Wintersalat mit Frühlingsrolle 15
Salade d'hiver avec rouleau impérial
Green winter salad with spring roll
Insalata d'inverno verde con involtino primavera

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum an Sherrydressing 13
Salade de tomates aux oignons rouge avec basilic et sauce au Sherry
Tomato salad with red onions, basil and Sherry dressing
Insalata di pomodori con cipolle rossi e basilico con salsa allo Sherry

Klassisches Rindstatar mit Toast 26
Tartare de bœuf classique avec toast
Classic steak tartar with toast
Tartare di manzo classico con pane toast

Carpaccio vom Bresaola mit Parmesan und Olivenöl vom Comer See 23
Carpaccio de Bresaola avec parmesan et huile d'olive de lac de Côme
Bresaola – carpaccio with parmesan and olive oil from lake Como
Carpaccio di bresaola con parmigiano e olio d'oliva del lago di Como

Überbackene Weinbergschnecken (6 Stück) 21
Escargots de Bourgogne gratinés (6 pièces)
Gratinated snails with garlic parsley butter (6 pieces)
Lumache gratinate con burro di aglio e prezzemolo (6 pezzi)

SUPPEN – POTAGES – SOUPS – MINESTRE	CHF
Rinderkraftbrühe natur oder mit Backerbsen Bouillon de bœuf nature ou avec profiteroles <i>Clear beef soup nature or with mini puffs</i> Brodo di manzo nature o con crostini	10
Rinderkraftbrühe mit Mark Bouillon de bœuf avec moelle <i>Clear beef soup with bone – marrow</i> Brodo di manzo con midollo	12
Rinderkraftbrühe mit Sherry Bouillon de bœuf avec Sherry <i>Clear beef soup with Sherry</i> Brodo di manzo con Sherry	11
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe Potage à l'orge des Grisons <i>Barley cream soup „Grison style“</i> Zuppa di orzo grigionese	12
Klare gratinierte französische Zwiebelsuppe Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated clear French onion soup</i> Zuppa di cipolle gratinata francese	12
Kürbis Karotten Suppe mit Ingwer Crème de potiron et carottes avec gingembre <i>Pumpkin carrots cream soup with ginger</i> Crema di zucca e carote con zenzero	12

TEIGWAREN – PÂTES – PASTA – PASTA **CHF**

Hausgemachte Lasagne 22
Lasagnes maison
Homemade lasagne
Lasagne fatto in casa

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum 19
Spaghetti avec sauce tomate et basilic
Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti al pomodoro con basilico

Spaghetti Carbonara 21
Spaghetti à la carbonara
Spaghetti carbonara
Spaghetti alla carbonara

Frische Nudeln nach Bologneser Art 23
Nouilles fraîche à la bolognaise
Fresh pasta with Bolognese sauce
Tagliatelle fresche al ragù bolognese

Rigatoni an Schinken-Zucchini Tomaten-Rahmsauce 24
Rigatoni à la crème et tomate avec jambon et courgette
Rigatoni on tomato cream sauce with ham and zucchini
Rigatoni con salsa di crema e pomodoro con prosciutto cotto e zucchini

KINDER – ENFANTS – CHILDREN – BAMBINI	CHF
Teigwaren Bolognese oder mit Tomatensauce Pâtes à la Bolognese ou sauce tomate <i>Pasta with Bolognese sauce or tomato sauce</i> Pasta al ragù bolognese o al pomodoro	14
Hausgemachte Lasagne Lasagnes maison <i>Homemade lasagne</i> Lasagne fatto in casa	14
Chicken Nuggets mit Pommes Frits Nuggets de volaille avec pommes frites <i>Chicken nuggets with French fries</i> Impanata di pollo Nuggets con patate fritte	15
Fischstäbchen „Struso“ mit Salzkartoffeln und Mayonnaise Bâtonnets de poisson « Struso » avec pommes nature e mayonnaise <i>Fish sticks “Struso” with boiled potatoes and mayonnaise</i> Bastoncini di pesce “Struso” con patate lesse e salsa maionese	14

FISCH – POISSON – FISH – PESCI

CHF

Fischknusperli im Bierteig mit Salzkartoffeln und Tartarensauce 32
Filets de poisson frits „Knusperli“ avec pommes nature et sauce tartare
„Fish Knusperli“ with boiled potatoes and Tatar sauce
Pesce fritto con salsa tartara e patate lesse

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und grünen Bohnen 37
Filet de sandre sauté en croûte accompagné avec des haricots verts
Pike-perch fillet with herb crust and green beans
Filetto di lucioperca con crosta di pane con fagiolini

Spaghetti «Luigi» (mit Riesenkrevetten) 36
Spaghetti «Luigi» (avec crevettes géantes)
Spaghetti «Luigi» (with king prawns)
Spaghetti «Luigi» (con gamberi)

(Nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung)

Miesmuscheln mit Pommes frites :

An Weisswein oder Crème Fraîche oder Tomaten mit Chili

Moules-frites :

Avec vin blanc ou crème fraiche ou tomates avec piment

Mussels with French fries:

White wine or cream or tomatoes with chili

Cozze con patate fritte:

Al vino bianco o panna fresca o pomodoro con peperoncini

Vorspeisenteller – Assiette de moule, plate as starter, primo piatto 300 gr. 18

Kleines Pfännchen, **Petit pot**, *small pan*, piccola padella 500 gr. 34

Grosse Pfanne, **Grand pot**, *big pan*, grande padella 1000 gr. 47

FLEISCHGERICHTE – PLATS DE VIANDE
– MEAT DISHES – PIATTI DI CARNE CHF

<p>Koteletts vom Lammrücken mit gebratenen Kartoffeln und Bohnen Côtelettes de selle d’agneau avec pommes sautées et haricots verts <i>Lamp cutlets with pan-fried potatoes and green beans</i> Costolette di agnello con patate rosolate e fagiolini (AUS, NZ)</p>	43
<p>Maispouardenbrust an Marsala Sauce mit Kroketten und Karotten Suprême de volaille avec sauce au Marsala, croquettes et carottes <i>Chicken breast with Marsala sauce, croquettes and carrots</i> Petto di pollo arrosto con salsa al Marsala, crocchette di patate e carote (F, CH)</p>	38
<p>Knuspriges Wienerschnitzel mit Pommes Frites Escalope de veau viennoise croustillante avec pommes frites <i>Wiener Schnitzel with French fries</i> Impanata di vitello con patate fritte (CH, NL)</p>	43
<p>Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce und Röstigaletten Émincé de veau à la sauce aux champignons et galettes de Rösti <i>Sliced veal in mushroom cream sauce with potato cakes</i> Spezzatino di vitello con salsa ai funghi e frittelle di patate (CH)</p>	41
<p>XL Zoo Bar Burger mit Pommes Frites XL Zoo Bar Burger avec pommes frites <i>XL Zoo Bar Burger with French fries</i> XL Zoo Bar Burger con patate fritte (CH)</p>	25.50
<p>Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl (180g) Filet de bœuf sauté avec beurre aux herbes plat d’accompagnement à choix <i>Pan-fried beef tenderloin with herb butter and side dish of your choice</i> Filetto di manzo con burro alle erbe contorni a vostra scelta (AUS*, IRL, CH)</p>	49
<p>Filetgoulasch Stroganoff mit Trockenreis und Gemüse Filet de bœuf Stroganov avec riz et légumes <i>Beef filet Stroganoff with rice and vegetables</i> Filetto di manzo alla Stroganov con riso bianco e verdura (AUS*, IRL, CH)</p>	43

(* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein)
 (* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

NACHSPEISEN – DESSERTS – SWEETS – DOLCI	CHF
Hausgemachtes Tiramisu Tiramisu à la maison <i>Homemade Tiramisu</i> Tiramisù della casa	13
Katalanische Creme Crème catalane <i>Catalan cream</i> Crema catalana	13
Lauwarmes Schoggitörtchen mit Vanille Eis Tartelette au chocolat tiède avec glace vanille <i>Lukewarm chocolate tartlet with vanilla ice cream</i> Tortina al cioccolato tiepido con gelato alla vaniglia	14
Panna Cotta mit Früchten Panna Cotta avec fruits <i>Panna Cotta with fresh fruit</i> Panna Cotta con frutti freschi	13
Zitronensorbet Colonel mit Vodka Sorbet citron Colonel à la vodka <i>Lemon sorbet Colonel with vodka</i> Sorbetto di limone Colonel con Vodka	14
“Sgroppino” Prosecco Zitroneneis Cocktail (pro Person) “Sgroppino” Cocktail de sorbet du citron et prosecco (par personne) <i>“Sgroppino” Cocktail of lemon sorbet with prosecco (per person)</i> “Sgroppino” al gelato di limone e prosecco (per persona) (Minimum 2 Personen, à partir 2 personnes, minmum 2 persons, minimo 2 persone)	14

„GIOLITO EIS” L’ANIMA ITALIANA DEL GELATO

CHF

Vanille Eis

Schokoladen Eis

Zitronensorbet

Himbeer Sorbet

Mandarinen Sorbet

– im Glas

8.50

Glace à la vanille

Glace chocolat au lait

Sorbet de citron

Sorbet au framboise

Sorbet à la mandarine

– dans le verre

Vanilla ice cream

Chocolate ice cream

Lemon sorbet

Raspberry sorbet

Mandarin sorbet

– in the glas

Gelato di vaniglia

Gelato di cioccolato al late

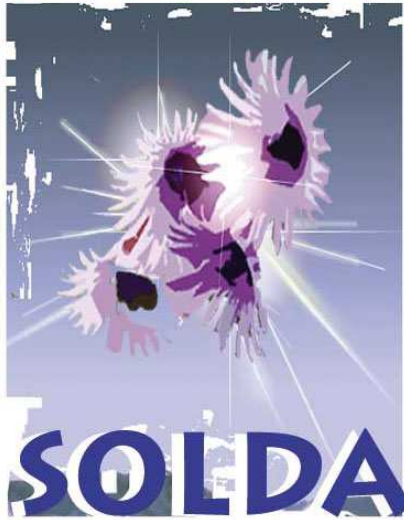
Sorbetto di limone

Sorbetto di lamponi

Sorbetto al mandarini

– nel bicchiere

your home in St. Moritz



HOTEL ★★★
SOLDANELLA

Unsere Deklaration:

Fleisch

Rindfleisch CH, USA, IRL, AUS, PAR; Kalbfleisch CH, D, NL; Lammfleisch AUS, NZ;

Wurstwaren & Schinken CH, I

Geflügel CH, D