

Bienvenue au restaurant Viva à St. Moritz

Nos plats sont un voyage à travers des saveurs et des techniques culinaires venues des quatre coins du monde. Des pâtes maison avec une touche exotique, aux saveurs méditerranéennes revisitées avec des épices venues de terres lointaines.

Avec passion et créativité, notre équipe réinvente chaque recette de manière innovante, vous offrant des expériences gustatives toujours nouvelles et surprenantes.

Nous attachons une grande importance à la préparation des ingrédients, en respectant leur essence et en les utilisant dans leur totalité, pour une cuisine durable et consciente. Notre menu est en constante évolution, tout comme un voyage qui se nourrit de nouvelles découvertes. C'est pourquoi il peut y avoir de petites variations, que notre personnel se fera un plaisir de vous expliquer.

Laissez-vous guider dans cette expérience gastronomique et bon voyage dans le goût!

Bon appétit!

« La nourriture est un symbole d'amour quand les mots sont insuffisants »

— Alan D. Wolfelt!



DÉJEUNER

DE 12h00 À 17h00

Sandwich & Plat principal

Club sandwich avec des frites 19.-



Club sandwich végétarien avec des frites 17.-



Burger avec des frites 29.-



Gaufre salée au poulet frit avec sirop d'érable & salade au parmesan 21.-



Brioche avec saumon, avocat, œuf poché & sauce hollandaise 28.-



Salades

Salade César 22.-



Power bowl avec houmous de pois chiches à la betterave, fruits, légumes et graines (V) 21.-



Salade mélée avec focaccia & sauce San Gian (V) 19.-



Desserts

Cheesecake basque (V) 12.-



Gâteau au chocolat avec glace Fior di Latte (V) 12.-



Tarte à l'abricot avec glace à la vanille & amandes grillées (V) 12.-



Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA

Apéro Time



Dégustez nos apéritifs accompagnés d'une bouteille de prosecco, de vin ou de l'un de nos délicieux cocktails...

Tartellettes



avec crème de chou-fleur à la vanille, tartare de coquilles Saint-Jacques et gelée de yuzu (2 pièces) 11.-



Brioche

avec salade de crabe et ciboulette (1 pièce) 9.-



Tortilla

avec agneau braisé, chimichurri et sauce au yaourt (1 pièce) 9.-



Arancino all'amatriciana (V)

avec sauce à l'amatriciana et pecorino 9.-



Pizza à la poêle à haute hydratation

avec pesto de roquette, tomates, jambon cru de Parme et burrata 12.-



DÎNER

À PARTIR DE 18h00

Entrées

Canard et crème de betterave



avec betteraves marinées, gelée de cerises, graines de moutarde et pâté de foie 17.-

Coquilles Saint-Jacques dorées



avec crème de topinambour, chou noir et sauce au champagne
19.-

Courge glacée (V)



servie avec mousse de gorgonzola et romarin, crumble aux noisettes,
gel au kombucha et huile au curry 17.-

Soupes

Soupe à l'oignon française

avec couche de fromage gratiné 14.-



Velouté de topinambour

avec châtaignes et à la truffe 17.-



Consommé de champignons (V)

avec des raviolis aux champignons 16.-



Premiers cours

Ravioli

avec ragoût de bœuf à la génoise, crème de chou-fleur à la vanille, sauce Périgourdine et truffe 25.-



Risotto

avec crabe et mandarine 24.-



Canederli aux champignons

avec houmous à la betterave et fromage Sbrinz 21.-



Lasagne poêlée

avec crème de basilic, fondue de fromage et crème de tomates cerises 24.-



Plats principaux

Variation de porc

avec sauce barbecue, ribs à l'abricot, bao bun et salade de chou rouge 35.-



Filet de bœuf

avec sandwich aux champignons, sauce au madère et ail noir 54.-



Saumon Lostallo

avec légumes, crème d'avocat, crème de betterave et sauce à l'orange 41.-



Sérieole marinée

avec crème et salade de haricots au vinaigre balsamique traditionnel 39.-



Steak d'aubergine (V)

avec sauce au curry, crème à la coriandre, citron vert et piment servi avec du pain pita 24.-



À partager

2 PERSONNES

un accompagnement au choix inclus

Côtelettes d'agneau 67.-



Sole à la méditerranéenne 79.-



Accompagnements

Salade mêlée 9.-



Salade de chou rouge 9.-



Pommes de terre nouvelles au beurre et au parmesan 9.-



Frites 9.-



Houmous de pois chiches 9.-



Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA

Menu enfant

Pour les jeunes alpinistes

Risotto fruité à la tomate montagne, sentier du basilic et champs de neige 15.-



Pour les petits amateurs de fromage

Gnocchi à la tomate et au parmesan 15.-



Pour les petits pirates

Spaghetti, mer rouge et saucisse de Vienne 15.-



Pour les petits amateurs de viande

Escalope de porc avec frites 21.-



Desserts

Namelaka à la noix de coco
avec chutney de mangue et framboises 12.-



Variation de banane
avec banane caramélisée et glace à la vanille 14.-



Zabaione froid
avec brioche chaude et glace Fior di Latte 12.-



Cheesecake basque 12.-



Fondue au chocolat (pour 2 personnes)
avec des fruits de saison 19.-



Boule de glace 4.50
Stracciatella, fraise, chocolat, vanille, noisette, mocca, fior di latte



Boule de sorbet 4.50
Citron, mangue, fruit de la passion, framboise

Bar

Nous vous invitons à découvrir notre bar !

Après le dîner, accordez-vous un moment de pur plaisir avec votre grappa préférée, un single malt raffiné ou un classique café corrigé.

Pour les amateurs de gin, notre sélection exclusive promet des expériences uniques, tandis que nos cocktails préparés avec soin par notre équipe sauront vous surprendre.

Vous préférez vous détendre à votre table au restaurant ? Aucun problème, nous vous servirons votre apéritif ou digestif directement sur place !

Nous vous attendons pour vous offrir une soirée placée sous le signe du goût et de la détente.



Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA

Provenance

Viande:

Boeuf: Argentine/Suisse
Poulet: Pologne/Suisse
Canard : France
Porc : Suisse/Allemagne
Agneau : Nouvelle-Zélande/Australie

Poisson :

Saumon : Suisse /Lostallo
Coquille Saint-Jacques : Japon/Pacifique Nord-Ouest
Crabe : Pacifique Nord-Ouest
Sérieole: Italie
Sole : France/Pays-Bas
Saumon fumé : Norvège

* Tout notre poisson provient de l'aquaculture.

Allergènes :



Lactose



Céleri



Fruits à coque



Gluten



Soja



Œufs



Crustacés

(V) = végétarien

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA