

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

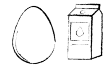
Besuchen Sie uns vor oder nach dem Abendessen auch an unserer Bar.



RESTAURANT
ST. MORITZ

Vorspeisen

Vitello tonnato 23.-



Forellen Ceviche
Mit Kerbel-Mayonnaise 24.-



Rindstatar 26.-



Salate

Grüner Salat (V)
mit Focaccia und Apfel-Balsamico-Dressing 16.-



Tomatensalat (V)
mit Portulak, gerösteter roter Zwiebel und Halloumi 18.-



Thunfisch-Tataki-Salat
mit Daikon-Rettich, Apfel, Minze und Portulak 24.-

Suppen

Gazpacho (V)

mit gelber Peperoni-Creme und zerdrückten Tomaten 16.-



Erbsen-Curry-Cappuccino (V)

mit gebratener Crevette und Sesam 16.-



Klassische Bündner Gerstensuppe (V)

mit Speck oder vegetarisch mit Steinpilzen 14.-



Safrancremesuppe

mit Jakobsmuscheln und Kefen 17.-



Tagessuppe 14.-

Bitte erkundigen Sie sich beim Personal.

Erster Gang

Spargelrisotto (V)

mit Erbsen und Ziegenkäse (oder Spinatcreme) 32.-



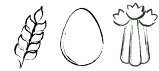
Ricotta-Gnocchi (V)

dazu Wolfsbarsch-Ragout mit schwarzem Trüffel und Sellerie 34.-



Tagliatelle al Ragù

24 Stunden lang mit viel Liebe gekochtes Ragù vom Schweizer Bio-Rind 29.-



Tagliolini al Nero di Sepia

mit Bisque, Tartar von Gambero Rosso, gelben Datteltomaten und Basilikum 38.-



Parmigiana-Raviolo

mit geräuchertem Ricotta 29.-



Fisch

Niedergebratenes Kabeljaufilet

mit Safranrisotto, Crumble, Gurke und Dillöl 38.-



Tintenfisch-Tentakel

mit Auberginen, Tomaten, Mayonnaise aus dem Kochwasser des Tintenfischs und Kapern 43.-



Muscheln in Weissweinsud

mit Kräuter-Crôutons 37.-



Fleisch

vom Schweizer Freiland Poulet

Pouletfrikassee

neu interpretiert mit Fregola Sarda tostata und Kerbelöl 34.-



Gebratene Pouletbrust

gefüllt mit Spinatpesto und serviert mit Sommersalat 32.-



Fleisch

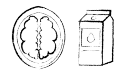
vom Engadiner Bio-Rind

Tagliatelle al Ragù (grosse Portion)



hausgemacht mit einer Sauce vom Engadiner Bio-Rind, über Stunden geschmort 32.-

Bio-Leber gebraten



mit Portwein-Gorgonzola-Sauce, Brokkoli und Apfel-Risotto 34.-

Burger vom Schweizer Angus-Rind



mit gegrilltem Peperoni, hausgemachter BBQ-Sauce, Miso-Spitzkohl, Gurke und Apfel 32.-
+ Pommes frites: +6.-

Rindsentrecôte



mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Frühlingkartoffeln und Salat separat 52.-

Empfehlung vom Chef

Engadiner Rinderbacken



serviert mit Kartoffelstock, gebratenen süss-sauren Zwiebeln und Speck 34.-

Fleisch

vom Kalb

Wienerschnitzel



mit Pommes frites, Kräutersauce und Moosbeermarmelade 46.-

Kinder Menü

Für kleine Bergsteiger/innen



Fruchtiger Tomaten Risotto-Berg, Basilikum-Pfad und Schneefelder 15.-

Für kleine Käsefreund/innen



Randen-Gnocchi mit Tomate und Mascarpone 15.-

Für kleine Pirat/innen



Spaghetti, rotes Meer, Wienerli 15.-

Für kleine Fleischliebhaber/innen 21.-



Schnitzel mit Pommes frites

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:

Fajitas (V)

mit Gemüse, Sauerrahm und Salat 23.-



Caponata (V)

mit Polenta 24.-



Brot-Gnocchi (V)

mit Spinat und Sbrinz Käse in Safranbrühe 29.-



Dessert

Schoko-Fondue (für mindestens 2 Personen)
mit diversen Früchten der Saison 19.-

Waldbeeren-Millefeuille
mit Vanillecreme und Pistazien 16.-

Crêpe Suzette 21.-

Crema Catalana 16.-

Schweizer Käseplatte
serviert mit Birnenbrot von der Bäckerei Bad St. Moritz und
Preiselbeermarmelade 18.-

Glacekugel 4.50
Stracciatella, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Mocca, Vanille,
Amaretto, Haselnuss, Fiori di Latte

Sorbetkugel 4.50
Zitrone, Blutorange, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

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-Liebhaber/innen 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

Fleisch:

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Europa

Fisch:

Crevetten: Atlantik

Muscheln: Italien

Wolfsbarsch: Italien

Kabeljau: Nordsee

Forellen: Italien

Steinbutt: Frankreich

Tunfisch: Pazifik

** Alle unsere Fische stammen aus Aquakultur.*

Allergene:



Laktose



Sellerie



Nüsse



Gluten



Soja



Ei



Krustentiere

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.