

Willkommen im Restaurant Viva in St. Moritz

Unsere Gerichte sind eine Reise durch Aromen und Kochtechniken aus aller Welt. Von hausgemachter Pasta mit einem exotischen Touch bis hin zu mediterranen Geschmacksrichtungen, die mit Gewürzen aus fernen Ländern neu interpretiert werden.

Mit Leidenschaft und Kreativität verleiht unser Team jeder Rezeptur eine innovative Note und bietet Ihnen stets neue und überraschende Geschmackserlebnisse.

Wir legen großen Wert auf die sorgfältige Verarbeitung unserer Zutaten, respektieren ihre Essenz und nutzen sie in ihrer Gesamtheit – für eine nachhaltige und bewusste Küche. Unsere Speisekarte entwickelt sich ständig weiter, genau wie eine Reise, die sich mit neuen Entdeckungen bereichert. Daher kann es zu kleinen Variationen kommen, über die Sie unser Servicepersonal gerne informiert.

Lassen Sie sich von dieser kulinarischen Erfahrung führen – und genießen Sie Ihre Geschmacksreise!

Guten Appetit!

« Essen ist ein Symbol der Liebe, wenn Worte
nicht ausreichen.»

— Alan D. Wolfelt!



MITTAGESSEN

VON 12:00 BIS 17:00 UHR

Sandwiche & Hauptgerichte

Club Sandwich mit Pommes frites 19.-



Veggie Club Sandwich mit Pommes frites 17.-



Burger mit Pommes frites 29.-



Chicken fried waffle mit Ahornsirup & Parmesansalat 21.-



Lachs Brioche mit Avocado, pochiertem Ei & Sauce Hollandaise 28.-



Salate

Caesar Salad 22.-



Power Bowl mit Kichererbsen-Rote-Bete-Hummus, Früchten, Gemüse & Samen (V) 21.-



Gemischter Salat mit Focaccia & San Gian-Sauce (V) 19.-



Dessert

Käsekuchen (V) 12.-



Schokoladentorte mit Fior di latte Eis (V) 12.-



Aprikosen-Tarte mit Vanilleeis & gerösteten Mandeln (V) 12.-



Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Aperó Time

Geniessen Sie unsere Aperitifs, begleitet von einer Flasche Prosecco, Wein oder einem unserer köstlichen Cocktails...

Törtchen



mit Vanille-Blumenkohlcreme, Jakobsmuschel-Tartare, Yuzu-Gel (2 Stück) 11.-

Brioche



mit Krabbensalat und Schnittlauch (1 Stück) 9.-

Tortilla



mit Lammragout, Chimichurri und Joghurt-Sauce (1 Stück) 9.-

Arancino all'amatriciana (V)



mit Amatriciana-Sauce und Pecorino 9.-

Pizza in der Pfanne mit hoher Hydratation



mit Rucola-Pesto, Tomaten, Parmaschinken und Burrata 12.-

ABENDESSEN

AB 18:00 UHR

Vorspeisen

Ente und Rote-Bete-Creme

mit eingelegter Rote-Bete, Kirsch-Gel, Senfkörnern
und Leberpaté 17.-



Gebratene Jakobsmuschel

mit Topinambur-Creme, Schwarzkohl und Champagner-Sauce 19.-



Glasierter Kürbis (V)

Serviert mit Gorgonzola-Rosmarin-Mousse, Haselnuss-Crumble,
Kombucha-Gel und Curryöl 17.-

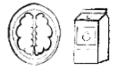


Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Käse 14.-



Topinambur-Creme Suppe
Mit Kastanien und Trüffeln 17.-



Pilzconsommé (V)
Mit Pilz-Ravioli 16.-



Erster Gang

Ravioli



mit Ragù alla genovese, Vanille-Blumenkohl-Creme, Perigourdine-Sauce und Trüffeln 25.-

Risotto



mit Krabben und Mandarinen 24.-

Pilzknödel



mit Rote-Bete-Hummus und Sbrinz 21.-

Lasagna



mit Basilikum-Creme, Käsefondue und Kirschtomaten-Creme 24.-

Hauptgang

Schweinefleisch

mit Barbecue-Sauce, Aprikosenrippchen, Bao
und Rotkohlsalat 35.-



Rinderfilet

mit Pilzsandwich, Madeira-Sauce und schwarzer Knoblauch 54.-



Lostallo Lachs

mit Gemüse, Avocadocreme, Rote-Bete-Creme
und Orangensauce 41.-



Gelbflossenmakrele

mit Bohnen-Creme und Bohnensalat mit traditionellem Balsamico-
Essig 39.-



Auberginensteak (V)

mit Curry-Sauce, Koriander-Creme, Limette und Chili
serviert mit Pitabrot 24.-



Zum Teifen

2 Personen

eine Beilage nach Wahl inklusive

Lammrippchen 67.-



Seezunge nach mediterraner Art 79.-



Beilagen

Gemischter Salat 9.-



Rotkohlsalat 9.-



Kartoffeln mit Butter und Parmesan 9.-



Pommes frites 9.-



Kichererbsen-Hummus 9.-



Kinder-Menü

Für kleine Bergsteiger/innen

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



Für kleine Käsefreund/innen

Gnocchi mit Tomatensauce und Mascarpone 15.-



Für kleine Pirat/innen

Spaghetti, rotes Meer, Wienerli 15.-



Für kleine Fleischliebhaber/innen

Schnitzel mit Pommes frites 21.-



Dessert

Namelaka mit Kokosnuss
mit Mango- und Himbeerchutney 12.-



Bananenvariation
mit karamellisierter Banane und Vanilleeis 14.-



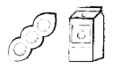
Kaltes Zabaione
mit warmer Brioche und Fior di latte Eis 12.-



Cheesecake 12.-



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



Glacekugel 4.50



Stracciatella, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Vanille, Haselnuss, Fiori di Latte

Sorbetkugel 4.50

Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

Bar

Wir laden Sie ein, unsere Bar zu entdecken!

Gönnen Sie sich nach dem Abendessen einen Moment puren Genusses mit Ihrem Lieblingsgrappa, einem edlen Single Malt oder einem klassischen Caffè Corretto.

Für Gin-Liebhaber bietet unsere exklusive Auswahl einzigartige Geschmackserlebnisse, während die kunstvoll zubereiteten Cocktails unseres Teams Sie begeistern werden.

Möchten Sie lieber an Ihrem Tisch im Restaurant entspannen? Kein Problem, wir servieren Ihnen Ihren Aperitif oder Digestif direkt dort!

Wir freuen uns darauf, Ihnen einen genussvollen und entspannten Abend zu bereiten.

Ihr Bar-Team



Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Herkunft

Fleisch:

Rindfleisch: Argentinien/Schweiz

Huhn: Polen/Schweiz

Ente : Frankreich

Schweinefleisch : Schweiz/Deutschland

Lammfleisch : Neuseeland/Australien

Fisch:

Lachs: Schweiz/Losaillo

Jakobmuscheln : Japan/Nordwestpazifik

Krabben : Nordwestpazifik

Gelbflossenmakrele: Italien

Seezunge : Frankreich/Niederlande

Räucherlachs: Norwegen

** Unser Fisch stammt aus Aquakultur*

Allergene:



Laktose



Sellerie



Nüsse



Gluten



Soja



Eier



Krebstiere

(V) = vegetarisch

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer