

# 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

# Sandwich & 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

# Apéro 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'americana (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 Teilen

2 Personen

eine Beilage nach Wahl inklusive

Lammrippchen 67.-



Seezunge nach mediterraner Art 79.-

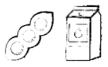


# Beilagen

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



# Herkunft

## Fleisch:

Rindfleisch: Argentinien/Schweiz  
Huhn: Polen/Schweiz  
Ente : Frankreich  
Schweinefleisch : Schweiz/Deutschland  
Lammfleisch : Neuseeland/Australien

## Fisch:

Lachs: Schweiz/Lostallo  
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