

Vorspeisen / Starters

Just Greens 1,8

Saisonale Blattsalate mit Kräutercroûtons, Paprika und frischer Kresse, wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder Italian Dressing
Seasonal mixed leaf salad with herb croutons, bell pepper and fresh cress, with a choice of balsamic-, yoghurt- or Italian dressing

Vorspeise / Starter

Hauptgang / Main course

Rocket Salad 2,4

Rucola Salat mit Parmesankäse, Kirschtomaten und Balsamico Vinaigrette
Rocket Salad with Parmigiano Reggiano, cherry tomatoes and balsamic dressing

Honey & Cheese 7,8,9

Gebackener Ziegenfrischkäse im Knusperteig an feinem Wildkräutersalat, mit Pinienkernen und Cassisfeigen
Baked goat cream cheese in crispy pastry with fine wild herb salad, pine nuts and cassis figs

The Sword 1,8,

Tranchen vom Schwertfisch im Sesam-Kräutermantel auf Kurkuma-Kartoffel Beet mit Papaya-Sprossensalat
Slices of sword fish in sesame herbage coat on curcuma potato bed with papaya-sprouts salad

Out of the Blue 9

Pochierte Kalbfleischscheiben mit gebratenem grünen Spargel und jungen Salatspitzen an Blauschimmelkäse-Dressing
Poached veal slices with roasted green asparagus and young lettuce tips with blue cheese dressing

US Hereford Beef Carpaccio 7,8,9

US Hereford Rindercarpaccio mit gegrillter Zucchini, Parmesanflocken, Orangen-Olivenöl und Fleur de Sel
US Hereford beef carpaccio with grilled zucchini, parmesan shavings, orange olive oil and Fleur de Sel



8,50 €

11,50 €

12,50 €



14,50 €



15,50 €

14,50 €



19,50 €



Suppen / Soups

Lobster Bisque 8,9

Hummer Cappuccino mit gebratener Jakobsmuschel
Lobster cappuccino with roasted scallop

10,50 €

Classic Oxtail 8,9

Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange
Oxtail soup with sherry and Chester stick

8,50 €

Beef & Barley 6,8,9

Aufgeschlagene Gemüsesuppe mit geröstetem Bündner Fleisch und Gerstengrauen
Vegetable cream soup with roasted dried-meat from the Grisons and pearl barley

8,50 €

Pasta

Pasta Tagliarini 6,8,9

Tagliarini mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und frischem Basilikum, dazu Tomatensugo und Pecorino
Tagliarini with dried tomatoes, black olives and fresh basil, with tomato sauce and pecorino

17,50 €



mit gebratenen Garnelen / *with pan-fried prawns*

23,50 €

Ravioli and Crab 8,9

Handgemachte Flusskrebsravioli auf Waldpilzragout und Hummerschaum
Homemade crayfish ravioli with wild mushrooms ragout and lobster foam

24,50 €



Risotto meets Fish 6,9

Getrüffeltes Risotto mit Seeteufel Medallions und Serrano Chips
Truffled risotto with Monkfish medallions and Serrano chips

22,50 €



Die orange gekennzeichneten Fußnoten beziehen sich auf folgende Inhaltsstoffe der jeweiligen Produkte:
 Orange foot notes are referring to the following ingredients of our products:

1 - enthält Süßungsmittel / *contains sweeteners*, 2 - enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel / *contains sugar and sweetener*,
 3 - enthält Konservierungsstoffe / *contains preservative*, 4 - enthält Geschmacksverstärker / *contains flavor enhancer*,
 5 - geschwärzt / *with color (black)*, 6 - unter Schutzatmosphäre verpackt / *packaged in a protective atmosphere*, 7 - enthält Nüsse / *contains nuts*
 8 - enthält Gluten / *contains gluten*, 9 - enthält Lactose / *contains lactose*

Hauptgänge / Main Courses

FISCH / SEAFOOD

Fish & Easy 8

Gebratenes Doradenfilet auf Gurken-Tomaten-Tatar und Minzöl
Pan-fried filet of gilthead on cucumber tomato tartar and mint oil

26,00 €



Pacific Bouillabaisse 8,9

Im Fischsud gegerarter Wolfsbarsch, Seeteufel, Garnelen und Miesmuscheln mit Röstbaguette und Aioli
Sea bass, monkfish, prawns and mussels cooked in fish stock with roasted baguette and aioli

27,00 €



Fisherman's Friend 8,9

Gebratenes Pazifik-Lachsfilet in Navel Orangen-Sesamkruste, Babyfenchel und Süßkartoffelgratin
Grilled Pacific salmon filet with Navel orange-sesame-crust, baby fennel and sweet potatoes au gratin

23,00 €

FLEISCH / MEAT

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert 9

Gebratene La Ratte Kartoffeln, Mini-Grillgemüse und Sauce Béarnaise
Chateaubriand for 2 persons, carved at your table
Roasted La Ratte potatoes, grilled baby vegetables and sauce Béarnaise

72,00 €



Smokey Lamb Tajine 7

Angeräuchertes Lammrückenfilet auf Kichererbsenragout mit Datteln, Chili, Tomaten und Mandelreis
Smoked saddle of lamb with chickpea stew, dates, chili, tomatoes and almond rice

28,00 €

Funky Pig 9

Spanferkelkotelettes mit Perlzwiebel-Balsamico Reduktion und geschwenktem Pastinaken-Navetten Gemüse dazu Kartoffel-Sellerie-Soufflé
Suckling pig cutlet with a pearl onions balsamic vinegar reduction and parsnips and turnip vegetables with celeriac and potato soufflé

22,50 €



Crispy Steak 6,8,9

Schweinefilet im Tramezzinimantel auf gerahmter Aprikosenpolenta und gegrilltem Gemüse
Grilled pork in a coat of Tramezzini on a creamed polenta and vegetables

25,50 €



Grills and Steaks Californian Style

FLEISCH / MEAT

Argentinisches Filetsteak <i>Filet of Argentine beef</i>	Men's cut (200 g)	32,00 €
Argentinisches Entrecôte <i>Argentine entrecôte (200 g)</i>	28,00 €	US Rib Eye Steak <i>US Rib Eye Steak (350 g)</i>
Tandoori Poularden Spieß <i>Tandoori poulard skewer</i>	19,00 €	Achiote Schweinefilet am Spieß <i>Achiote fillet of pork on skewer</i>
Lammkoteletts <i>New Zealand lamb chop</i>	28,00 €	Irisches Ochsenkotelette <i>Irish Oxen chop (400 g)</i>

FISCH / SEAFOOD

Schwertfischsteak in Limonen-Zitronengras <i>Sword fish steak in Lemongrass</i>	28,00 €	5 Riesengarnelen am Spieß <i>5 tiger prawns on a skewer</i>	26,00 €
Lachsfilet in Folie gegrillt mit Kräuterbutter <i>Grilled Salmon filet with herb butter</i>	22,00 €	Blaneked Red Snapper <i>Blankened Red Snapper</i>	22,00 €

WAHLWEISE MIT / YOUR CHOICE OF

BEILAGEN / SIDE DISHES

Spinat mit Walnüssen, gegrillte Maiskolben, Bohnen mit Dörrpflaume und Chorizo, sautierte Champignons mit Zwiebeln und Speck, sommerliches Gemüse, Beilagensalat
Spinach with walnuts, grilled corncobs, beans with prune and Chorizo, sautéed mushrooms with onions and bacon, vegetables, side salad

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Pommes Frites, Spicy Kartoffelecken, Bratkartoffeln, Balsamicokartoffeln mit Tomaten, Stampfkartoffeln mit Trüffelöl
Baked potato with herbcurd, French fries, spicy potato wedges, sautéed potatoes, balsamic potatoes with tomatoes, mashed potatoes with truffle oil

SAUCEN / SAUCES

Béarnaise, Hollandaise, Barbecue, Pfeffersauce, Dijonsenf-Sauce, Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Moijo Sauce, Aprikosenchutney, Grünes Tomaten-Chili Relish, Avocado creme
Béarnaise, Hollandaise, Barbecue, pepper sauce, Dijon mustard sauce, Herb butter, Café de Paris butter, Moijo Sauce, Apricot chutney, Green Tomato-Chili Relish, Avocado creme

zu Ihrem Steak erhalten Sie zwei Beilagen und eine Soße Ihrer Wahl. Jede weitere Beilage 4,50 €
you get to choose two sides and a sauce with your steak. Additional side dish 4,50 €



Desserts

Fruit'n Sorbet 2

Exotische Fruchtauswahl mit Basilikum-Prosecco- und Himbeer-Sorbet
Selection of exotic fruits with basil prosecco- and raspberry sorbet

9,00 €



Sweet Dreams 2,6,9

Variation von Crème Brûlée; klassisch, Himbeer und dunkle Valrhona Schokolade, dazu eine Beerenauswahl
Variation of Crème Brûlée; classic, raspberry and dark Valrhona chocolate, served with a selection of berries

9,50 €

Apple Pie 7,8,9

Lauwarmer hausgemachter Apple Pie mit karamelierten Walnüssen und frittiertem Bailey's Eis
Warm homemade apple pie with caramelised walnuts and deep fried bailey's ice-cream

9,50 €



Baby Pineapple 7,8,9

Karamellierte Baby Ananas mit weißem Nougateis, dazu hausgemachter Crunchy Brownie Bar
Caramelised baby pineapple with white nougat ice cream and homemade Crunchy Brownie Bar

10,50 €

Hilton Cheeseboard 2,7,8,9

Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäsen mit Walnüssen, Weintrauben, Feigensenf und Grissini
Selection of international raw milk cheeses with walnuts, grapes, fig mustard and grissini

14,50 €

