

ZIMMERSERVICE / ROOM SERVICE

Frühstück / breakfast	07:00 - 11:00
Nachmittag und Abend / afternoon and evening	12:00 - 23:00

Liefergebühr pro Bestellung CHF 7 / Delivery charge per order CHF 7

Frühstück / Breakfast

Serenade Easy Breakfast	25.00
Brotauswahl, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Bircher Müsli, Joghurt, Fruchtsalat, Kaffee oder Tee, Saft nach Wahl <i>Assorted bread rolls, butter, margarine, jam, honey, birchermüsli, yogurt, fruit salad, coffee or tea, juice of choice</i>	
Chillout Continental Breakfast	30.00
Brotauswahl, Süssgebäck, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Käse, Aufschnitt, Birchermüsli, Joghurt, Fruchtsalat, Kaffee oder Tee, Saft nach Wahl <i>Assorted bread rolls, pastry, butter, margarine, jam, honey, cheese, cold cuts, birchermüsli, yogurt, fruit salad, coffee or tea, juice of choice</i>	
Rockers all-in Breakfast	35.00
Brotauswahl, Süssgebäck, Butter, Konfitüre, Käse, Aufschnitt, Rührei oder gekochtes Ei, Chipolatas, Speck, Birchermüsli, Joghurt, Fruchtsalat, Kaffee oder Tee, Saft nach Wahl <i>Bread, pastry, butter, jam, cheese, cold cuts, scrambled or boiled eggs, baby sausages, fried bacon, birchermüsli, yogurt, fruit salad, coffee or tea, juice of choice</i>	
Festa di Frutta	14.00
Saisonale geschnittene Früchte <i>Seasonal sliced fruit</i>	

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Vorspeisen / Starters

Funky Soup of the Mind	12.00
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Empfehlung aus der Küche <i>Please ask the service team for chef's recommendation</i>	
Lauwarme Kartoffel-Lauch Suppe (L)	16.00
Lauch, Kartoffeln, Rahm, Muskat, Schnittlauch <i>Leek, potatoes, fresh cream, nutmeg, chives (lukewarm)</i>	
Garden Salad (L, VEGI, V)	9.00
Grüner Salat, Kräuter, Dressing nach Wahl <i>Green lettuce, herbs, choice of dressings</i>	
Highlife Salad (L, VEGI, V)	14.00
Tomate, Karotte, Gurke, Mais, grüner Salat, Kräuter, Dressing nach Wahl <i>Tomato, carrots, cucumber, sweet corn, green lettuce, herbs, choice of dressings</i>	
Classic Caesar Salad (L, G)	<i>klein / gross, small / big</i> 19.00 / 25.00
Lattich Salat, Pouletbruststreifen, Speck, Caesar Dressing, Parmesan, Croutons <i>Lettuce, chicken breast stripes, bacon, Caesar dressing, Parmesan, croutons</i>	
Vitello Tonnato (N, L)	28.00
Fein tranchierter Kalbsbraten, Thunfischsauce, Rucola, getrocknete Tomaten, Kapern <i>Thinly sliced roast veal, tuna sauce, rocket lettuce, dried tomatoes, capers</i>	
Bündner Plättli (N, L, P)	32.00
Bündner Trockenfleisch, Alpkäse, eingelegtes Gemüse, Chutney, Früchtebrot <i>Grisons dried meat, assorted alp cheese, pickled vegetables, chutney, fruit bread</i> <i>Ideal zum Teilen / ideal to share</i>	

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Hauptspeisen / Mains

Alle Sandwiches und Burgers werden mit Auswahl an Pommes Frites oder Süsskartoffel Fries serviert
All sandwiches and burgers are served with choice of French fries or sweet potato fries

Tupelo Chicken™ (G, L) Panierte Pouletbruststreifen, Pommes Frites, assortierte Saucen <i>Breaded chicken stripes, French fries, assorted sauces</i>	24.00
Buena Vista Sandwich Club (L, G, P) Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomate, Gurke <i>Chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, cocktail sauce, tomato, cucumber</i> Vegetarische Option mit Planted Chicken (Ersatzprodukt aus Erbsen) <i>Vegetarian option with planted chicken (green pea product)</i>	29.00
Legendary Burger™ (G, L, P) Rindsburger, Brioche, Speck, Cheddar, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce <i>Beef patty, brioche, bacon, cheddar cheese, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce</i>	30.00
Salsa Vegan Burger (VEGI, V, G) Soja- und Erbsenpatty, veganes Brötchen, Tomaten, Lattich, Ananas- und Mango "Geistersauce" <i>Soy and green pea patty, vegan bun, tomato, lettuce, pineapple and mango "ghost sauce"</i>	29.00
Penne Napolitana / Bolognese (G) Penne, hausgemachte Tomaten- oder Bolognese Sauce, Parmesan <i>Penne, home-made tomato or Bolognese sauce, Parmesan cheese</i>	21.00 / 28.00
Risotto mit Krevetten und Zucchini (L, K) Risotto, Krevetten, Zucchini, Parmesan <i>Risotto, shrimps, zucchini, Parmesan cheese</i>	32.00
Cordon Bleu vom Schwein (G, P, L) Gefülltes Schweinsschnitzel, Schinken, Alpkäse, Gartengemüse, Pommes Frites <i>Filled pork escalopes, ham, alp cheese, garden vegetables, French fries</i>	46.00

Desserts / Sweets

Glacé (N, L, VEGI) Schokolade, Vanille, Erdbeere, Kokosnuss (vegan) <i>Chocolate, vanilla, strawberry, coconut (vegan)</i>	<i>pro Kugel / piece</i>	4.00
Swiss Soul Cheesecake (L, VEGI, G) Oreo Bisquits, Schweizer Frischkäse <i>Oreo biscuits, Swiss fresh cream</i>		14.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Soft Drinks

Valsler Still / Prickelnd	33 cl	5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Sinalco	33 cl	5.00
Elmer Citro	33 cl	5.00
Rivella Rot / Blau	33 cl	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon	20 cl	6.50
Stolichnaya Ginger Beer	25 cl	6.00
Red Bull	25 cl	7.50
San Bitter	10 cl	5.00
Homemade Ice Tea	50 cl	6.50

Saft / Juice

Apple Juice	25 cl	5.00
Orange Juice	25 cl	5.00
Pineapple Juice	25 cl	5.00
Cranberry Juice	25 cl	5.00
Passion Fruit Juice	25 cl	5.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Coffee, Tea and Hot Beverages

Espresso	5.00
Double Espresso	6.00
Espresso Macchiato	6.50
Café Crème	5.00
Milchkaffee / Schale	5.00
Cappuccino / Latte Macchiato	6.00
Tee Fragen Sie nach unseren Sorten	5.00
Hot Chocolate / Ovomaltine	6.50

Bier / Beers

Feldschlösschen Rheinfelden, Switzerland	33 cl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei Rheinfelden, Switzerland	33 cl	5.50
Swizly Cider, Arbon, Switzerland	33 cl	7.00
Monsteiner Huusbier Davos, Switzerland	33 cl	7.50
Davoser Craft Beer Blond / IPA Davos, Switzerland	33 cl	7.50
Corona Mexico	33 cl	7.50
Schneider Weisse Kelheim, Bavaria, Germany	50 cl	8.00
Möhl Saft vom Fass Apfelwein trüb, Arbon, Switzerland	50 cl	8.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Weisswein / White Wine

Arrogant Frog, Tutti Frutti Blanc, 2019	10 cl	7.50
Jean-Claude Mas, France, Languedoc-Roussillon	75 cl	45.00
<i>Grapes: Colombar, Chardonnay, Grenache, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat</i>		
Riesling x Sylvaner, 2019	10 cl	9.00
Lindenhof, Switzerland, Schaffhausen	75 cl	53.00
<i>Grapes: Riesling x Sylvaner</i>		

Rosé / Rosé Wine

Rosé Kroiss, 2019	10 cl	7.50
Weingut A. Kroiss, Austria, Illmitz Town	75 cl	45.00
<i>Grapes: Zweigelt</i>		

Rotwein / Red Wine

Arrogant Frog, Tutti Frutti Rouge, 2019	10 cl	7.50
Jean-Claude Mas, France, Languedoc-Roussillon	75 cl	45.00
<i>Grapes: Grenache, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		
Jeninser Pinot Noir, 2019	10 cl	9.50
von Salis, Switzerland, Grisons	75 cl	61.00
<i>Grapes: Pinot Noir</i>		

Schaumwein / Bubbles

Gespritzter Weisswein		8.00
Sweet or Sour		
Prosecco Impero DOC Brut	10 cl	8.00
Impero by I.W.G, Italy, Veneto	75 cl	51.00
<i>Grapes: Glera</i>		
Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut	75 cl	89.00
Piper-Heidsieck, France, Champagne		
<i>Grapes: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Long Drinks / Shots

Als Shot oder als Long Drink mit Mixgetränk nach Wahl + CHF 4.00

As shot or as long drink with mixer of choice + CHF 4.00

Braulio, 21 % Bormio, Italy	4 cl	8.00
Campari Bitter, 23 % Milano, Italy	4 cl	8.00
Tanqueray, 43.1 % London Dry Gin, London, UK	4 cl	10.00
Hendrick's Gin, 41 % Ayrshire, Scotland	4 cl	14.00
Morris Dry Gin, 47 % London Dry Gin, Balgach, Switzerland	4 cl	16.00
Jack Daniel's Old No.7, 40 % Lynchburg, Tennessee, USA	4 cl	12.00
Johnnie Walker Black Label 12 Years, 40 % Blended Scotch Whisky, Scotland	4 cl	14.00
Stolichnaya Red Label, 40 % Riga, Latvia	4 cl	10.00
Plantation Rum 3 Stars, 41 % Jamaica, Barbados, Trinidad	4 cl	12.00
Plantation Rum Original Dark, 40 % Trinidad & Tobago	4 cl	12.00
Tequila El Jimador Blanco, 38 % Mexico	4 cl	12.00
Bündner Röteli, 22 % Schiers, Switzerland	4 cl	9.00
Malibu Coconut Rum, 18 % Suntory, Japan	4 cl	9.00
Passoa, 17 % Remy Cointreau, France	4 cl	9.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge