

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 gesottenes 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

Flamenco Gazpacho (L, G, S)	14.00
Kalte Suppe; Toastbrot, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Gurke, Paprika, Olivenöl <i>Cold soup; toast, onion, garlic, tomato, cucumber, bell peppers, olive oil</i>	
Garden Salad (L, VEGI, V)	9.00
Grüner Salat, Kräuter, Dressing <i>Green lettuce, herbs, dressing</i>	
Highlife Salad (L, VEGI, V)	14.00
Tomate, Karotte, Gurke, Mais, grüner Salat, Kräuter, Dressing <i>Tomato, carrots, cucumber, sweet corn, green lettuce, herbs, dressing</i>	
Classic Caesar Salad (L, G)	<i>klein / gross, small / big</i> 19.00 / 25.00
Lattich Salat, Pouletbruststreifen, Speck, Caesar Dressing (Sardellen), Parmesan, Croutons <i>Lettuce, chicken breast stripes, bacon, Caesar dressing (anchovies), Parmesan, croutons</i>	
Buffalo Bill (N, VEGI)	19.00
Tomatenvariation, Mozzarella, Basilikumpesto <i>Assorted tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto</i>	

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

Buena Vista Sandwich Club (L, G, P)	29.00
Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomate, Gurke <i>Chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, cocktail sauce, tomato, cucumber</i>	
Magnificent Burger (G)	30.00
Rindsburger, Brioche, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce <i>Beef patty, brioche, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce</i> <i>Käse / cheese + CHF 2 (L, P)</i> <i>Speck / bacon + CHF 2 (L, P)</i>	
Salsa Vegan Burger (VEGI, V, G)	30.00
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>	

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

Penne Napolitana (G, VEGI, V)	21.00
Penne, hausgemachte Tomatensauce, Basilikum <i>Penne, home-made tomato sauce, basil</i>	
Symphony Pasta (G, S)	28.00
Tagliatelle, hausgemachte Bolognese Sauce <i>Tagliatelle, home-made beef ragout sauce</i>	

Desserts / Sweets

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

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	20 cl	6.50
Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon		
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

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 / 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

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	5.00
Fragen Sie nach unseren Sorten	
Hot Chocolate / Ovomaltine	6.50

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

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	7.00
Jean-Claude Mas, France, Languedoc-Roussillon	75 cl	43.00
<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	7.00
Jean-Claude Mas, France, Languedoc-Roussillon	75 cl	43.00
<i>Grapes: Grenache, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		
Wein einfach offen Pinot Noir, 2019	10 cl	9.00
von Salis, Switzerland, Grisons	75 cl	59.00
<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	49.00
<i>Grapes: Glera</i>		
Champagne Nicolas Feuillatte Sélection Brut	75 cl	89.00
Nicolas Feuillatte, 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