

FOOD

Canvas Bar & Lounge

11.00 bis 22.30 Uhr

11.00 am until 10.30 pm

Pouletbrust: Schweiz | Speck: Schweiz | Bauernschinken: Schweiz | Swiss Prime Burger: Schweiz
Trüffel-Schinken: Italien | Kalb: Schweiz | Rindstatar: Schweiz | Oscietra Kaviar: Frankreich
Gillardeau Austern: Frankreich | Garnele: Italien | Ente: Italien | Jakobsmuschel: Nordostatlantik
Bündnerfleisch: Schweiz | Salsiz: Schweiz | Culatello: Italien | Balfego Thunfisch: Nordostatlantik
Parmaschinken: Schweiz | Chorizo: Spanien | Brot: Schweiz


Chicken Breast: Switzerland | Bacon: Switzerland | Farmhouse Ham: Switzerland | Swiss Prime Burger: Switzerland
Truffle Ham: Italy | Veal: Switzerland | Beef Tartare: Switzerland | Oscietra Caviar: France | Gillardeau Oysters: France
Prawn: Italy | Duck: Italy | Scallop: Northeast Atlantic | Grisons Meat: Switzerland | Salsiz: Switzerland | Culatello: Italy
Balfego Tuna: Northeast Atlantic | Parma Ham: Switzerland | Chorizo: Spain | Bread: Switzerland

SMALL BITES







Fish & Chips	10
Egli & Remoulade	
Fish & Chips	
Perch & Remoulade	
2 Stück 2 Pieces	
Rock Lobster Corn Dog	11
Harissa & Röstzwiebel	
Rock Lobster Corn Dog	
Harissa & Roasted Onion	
2 Stück 2 Pieces	
Bao Bun	12
Schweinebauch & Koriander	
Bao Bun	
Pork Belly & Coriander	
2 Stück 2 Pieces	
Büsumer Krabben-Croustade	11
Dill & Senfgurke	
«Büsumer» Crab Croustade	
Dill & Mustard Pickle	
2 Stück 2 Pieces	
Gillardeau Austern	
Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette	
Gillardeau Oysters	
Chester Bread & Raspberry-Vinaigrette	
1 Stück 1 Piece	9
6 Stück 6 Pieces	54
12 Stück 12 Pieces	106
Dolder Truffle Fries	
Dolder Truffle Fries	



SANDWICH


Club Sandwich «Classic» Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries	42
Club Sandwich «Classic» Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg, Avocado & French Fries	
Swiss Prime Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar-Käse	42
Swiss Prime Burger Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar Cheese	
Focaccia Antipasti, Büffelmozzarella, Rucola & Pestocrème	
Focaccia Antipasti, Buffalo Mozzarella, Rocket & Pesto Cream	28
Croque-Monsieur Trüffel-Schinken, Senf-Béchamel-Sauce & Comté	28
Croque-Monsieur Truffle Ham, Mustard Béchamel Sauce & Comté	
Fleischkäse-Semmel Metzgerei Kraus Rüschröckchen, Prix d'Or 2024 Laugenbrötchen & Krautsalat, Senf-Mayonnaise	15
«Fleischkäse» Sandwich Butcher's Kraus Rüschröckchen, Prix d'Or 2024 Pretzel Roll & Coleslaw, Mustard Mayonnaise	

STARTERS

Salat Niçoise		24
Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei		
Salad Niçoise		
Romaine Lettuce, green Beans & Quail Egg		
+ Balfego Thunfisch		
+ Balfego Tuna		+18
Bûche de Chèvre		24
Birnen-Rotkrautsalat & Marroni		
Bûche de Chèvre		
Red Cabbage-Pear Salad & Chestnuts		
Randen-Endivien-Salat		21
Trauben, Pinienkerne & Sanddordressing		
Beetroot Endive Salad		
Grapes, Pine Nuts & Sea Buckthorn Dressing		
Kalbs-Carpaccio		44
Artischocke, Rucola & Belper Knolle		
Veal Carpaccio		
Artichoke, Rocket & «Belper Knolle»		
Mousse de Foie Gras de Canard		45
Kumquat & Brioche		
Mousse de Foie Gras de Canard		
Kumquat & Brioche		
Kalbs-Currybratwurst		16
Schaschlik-Zwiebeln		
Veal Curry Sausage		
Shashlik Onions		

«Saltz-Schlemmerschnitte»	
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche, Himbeeressig-Senf-«Kaviar»	46
+ Oscietra Kaviar 10 g	68
+ Oscietra Kaviar 30 g	162
Saltz «Schlemmerschnitte»	
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche, Raspberry Vinegar Mustard “Caviar”	
+ 10g Oscietra Caviar	
+ 30g Oscietra Caviar	

CLASSICS

Caesar Salad	
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons	
Caesar Salad	
Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons	
Nature Plain	
Speck Bacon	26
Stubenküken Spring Chicken	30
Riesencrevetten King Prawns	38
	40
Dumpling Selection	
Sesam & Soja Sauce	
Dumpling Selection	
Sesame & Soy Sauce	
Garnele Shrimp	6
Ente Duck	6
Schwein Pork	6
Jakobsmuschel Scallop	7
Gemüse Vegetables	5
Rind Beef	6
Bündner Spezialitätenauswahl	36
Bergkäse, Bündnerfleisch,	
Salsiz, Culatello & Speck	
Grisons Specialties	
Alpine Cheese, Air-dried Grisons Meat,	
Salsiz, Culatello & Bacon	
Oscietra Kaviar «Classic»	
Blini, Ei, Schnittlauch,	
Schalotten & Sauerrahm	
Oscietra Caviar «Classic»	
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream	
Oscietra Kaviar 30 g	120
Oscietra Kaviar 50 g	180
Oscietra Kaviar 100 g	350

ASLY – THE REAL ORIENTAL BY FIRAS EL-BORJI

Von Dienstag bis Samstag, 14.00 bis 22.00 Uhr

From Tuesday until Saturday, 2.00 pm to 10.00 pm

MEZZE

Kalte Mezze **60**

Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh

Cold Mezze

Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh

Warme Mezze **60**

Patata Harra, Mousachan, Falafel,
Halloumi Meschwí, Warak Einab

Warm Mezze

Patata Harra, Mousachan, Falafel,
Halloumi Meschwí, Warak Einab

HAUPTGANG

Lamm Biryani **52**

Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit
Blätterteig, Lammkotelett & Natur-Joghurt

Lamb Biryani

Basmati Rice, gratinated Vegetables with Puff
Pastry, Lamb Chop & Natural Yoghurt

Crevetten Biryani	52
Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Crevetten & Natur-Joghurt	
Shrimp Biryani	
Basmati Rice, gratinated Vegetables with Puff Pastry, Shrimps & Natural Yoghurt	
Vegetarisches Biryani	48
Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Natur-Joghurt	
Vegetarian Biryani	
Basmati Rice, gratinated Vegetables with Puff Pastry & Natural Yoghurt	
Shish Taouk	52
Poulet-Spiess mariniert in Knoblauch-Joghurt, arabische Pizza & Knoblauchsauce	
Shish Taouk	
Chicken Skewer marinated in Garlic Yoghurt, arabic Pizza & Garlic Sauce	
Schawarma	52
Lammrücken mit libanesischen Gewürzen, Bratkartoffeln & Sumach	
Shawarma	
Lamb Saddle with Lebanese Spices, Roasted Potatoes & Sumac	
Majbous	49
Geschmorte Lammhaxe mit Dill & Khaliji Reis	
Majbous	
Braised Lamb Shank with Dill & Khaliji Rice	



SWEETS & CHEESE

Dulcey-Crèmeux
Weisses Kaffee-Glace & Banane
Dulcey-Crèmeux
White Coffee Ice-Cream & Banana



18

Käse-Variation
Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse
Cheese Selection
Fig Mustard, Pear Bread & Nuts



22

Hausgemachte Glaces
Homemade Ice-Cream



6

Vanille
Vanilla
Kokosnuss
Coconut
Schokolade
Chocolate
Mango-Passionsfrucht
Mango-Passionfruit
Himbeere
Raspberry
Zitrone
Lemon

PATISSERIE

Vitrine ab 12:00 Uhr | Display Glass from
12:00 pm

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Kokosnuss-Mousse mit Ananas und Limette Coconut Mousse with Pineapple and Lime		10
Schokoladen-Riegel mit Passionsfrucht Chocolate Bar with Passionfruit		10
Zitronen-Rosmarin-Tarte Lemon-Rosemary Tart		10
Pistazientörtchen mit Cassis Pistachio Tartlet with Cassis		10
Gugelhupf von der Araguani Schokolade Ring Cake from Araguani Chocolate		6
Mohn-Madeleine Poppy Seed Madeleine		4
Praline Praline		3.50
Macaron Macaron		3.50

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen über die im Menü enthaltenen Allergene.
We are glad to give more information regarding containing allergens on request.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.
All prices are indicated in Swiss Francs (CHF) including VAT.