

FOOD

Canvas Bar & Lounge

11.00 bis 22.30 Uhr

11.00 am until 10.30 pm

Rind: Schweiz | Schwein: Schweiz | Austern: Frankreich | Poulet: Schweiz | Trüffel-Schinken: Italien
Thunfisch: Nordwestatlantik | Bachsaibling: Schweiz | Kalb: Schweiz | Riesencrevetten: Vietnam | Dumplings: Italien
Bündnerspezialitäten: Schweiz | Oscietra-Kaviar: Frankreich | Lamm: Australien | Brot: Schweiz

Beef: Switzerland | Pork: Switzerland | Oysters: France | Chicken: Switzerland | Truffle Ham: Italy
Tuna: Northwest Atlantic | Char: Switzerland | Veal: Switzerland | King Prawns: Vietnam | Dumplings: Italy
Grisons Specialities: Switzerland | Oscietra Caviar: France | Lamb: Australia | Bread: Switzerland

SMALL BITES

Guacamole-Cornet Jalapeño & Fingerlimetten Guacamole Cornet Jalapeño & Finger Limes 2 Stück 2 Pieces		8
Blumenkohl-Popcorn Falafel Mais & Trüffel Cauliflower Popcorn Falafel Corn & Truffle 2 Stück 2 Pieces		7
Swiss Wagyu Tatar Croustade & Belper Knolle Swiss Wagyu Tartare Croustade & «Belper Knolle» 2 Stück 2 Pieces		10
Bao Bun Schweinebauch & Kimchi Bao Bun Pork Belly & Kimchi 2 Stück 2 Pieces		12
Gillardeau Austern Chesterbrot Rotwein-Schalotten-Vinaigrette Gillardeau Oysters Chester Bread & Red Wine-Shallot Vinaigrette 1 Stück 1 Piece 6 Stück 6 Pieces 12 Stück 12 Pieces		9 52 98
Dolder Truffle Fries Dolder Truffle Fries		16

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 Beef Burger Tomate, Lattich, Essiggurken & Cheddar	42
Swiss Prime Beef Burger Tomato, Lettuce, Pickles & Cheddar	
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

Stracciatella di Bufala Datterini Tomaten, Passionsfrucht & Focaccia Stracciatella di Bufala Datterini Tomatoes, Passionfruit & Focaccia		24
Radieschen-Erbesen-Salat Burrata, Frühlingszwiebel & Dill Radish & Pea Salad Burrata, Spring Onion & Dill		21
Thunfischtatar Mango, Wakame-Algen & Wasabi Tuna Tartare Mango, Wakame Seaweed & Wasabi		32
Bachsaibling-Ceviche Senfgurke, rote Zwiebel & Meerrettich Brook Char Ceviche Mustard Pickle, red Onion & Horseradish		30
Avocado Couscous, Artischocken & Rucola Avocado Couscous, Artichokes & Rocket Salad		22
Kalbs-Currybratwurst Schaschlik-Zwiebeln Veal Curry Sausage Shashlik Onions		16

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, «Bündnerfleisch»,	
Salsiz, Culatello & Bacon	
Oscietra Kaviar «Classic»	
Blini, Ei, Schnittlauch,	
Schalotten & Sauerrahm	
Oscietra Caviar «Classic»	
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream	
Oscietra Kaviar Caviar 30 g	120
Oscietra Kaviar Caviar 50 g	180
Oscietra Kaviar Caviar 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

Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh

Cold Mezze

Firas Hummus, Fattoush, Babaganoush,
Muhammara, Labneh



60

Warme Mezze

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

Warm Mezze

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

60

MAINS

Lamm Biryani

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

Lamb Biryani

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

52

Crevetten Biryani	52
Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Crevetten & Nature-Joghurt	
Shrimp Biryani	
Basmati Rice, gratinated Vegetables with Puff Pastry, Shrimps & Natural Yoghurt	
Vegetarisches Biryani	48
Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Nature-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

Schokoladen-Choux
Marinierte Erdbeeren & Sauerklee
Chocolate Choux
Marinated Strawberries & Wood Sorrel



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 Passion Fruit

Himbeere

Raspberry

Zitrone

Lemon

PÂTISSERIE

Vitrine ab 12.00 Uhr

Display Glass from 12.00 pm

Dolder Torte Signature Dolder Cake		9.50
Sacher 2.0 Schokoladenmousse mit Aprikose «Sacher 2.0» Chocolate Mousse with Apricot		10
Kokosnuss-Riegel mit Himbeere Coconut Bar with Raspberry		10
Tiramisu-Tarte mit Mascarpone & Kaffee Tiramisu Tart with Mascarpone & Coffee		10
Joghurt-Törtchen mit Heidelbeere & Veilchen Yogurt Mousse with Blueberries & Violet		10
Erdbeer-Riegel mit Yuzu & Basilikum Strawberry Bar with Yuzu & Basil		10
Zitronen-Mohn-Kuchen Lemon Poppy Seed Cake		6
Cookie Cookie		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.

