le Pavillon

VORSPEISEN | STARTERS

Herbst-Salat **22**
Nüsslisalat / Apfel / eingelegter Blumenkohl / süss-saure Rüben
geröstete Nuschpignas / lokales Preiselbeer Dressing
Autumn Salad
Lamb's lettuce / apple / pickled cauliflower / sweet-and-sour turnips
roasted Nuschpignas / local lingonberry dressing

Lauwarmer Kürbis-Salat **24**
Mousse vom Ziegenkäse von der Sennerei Pontresina / geröstete Haselnüsse
Honig Vinaigrette
Lukewarm pumpkin salad
Mousse of goat cheese from the Pontresina dairy / toasted hazelnuts
honey vinaigrette

Fisch & Chips „Bündner Art" **32**
Saibling im Engadiner-Bier Teig / Berg Kartoffeln / Remouladen Sauce
Spitzkohlsalat
Fish & Chips „Grisons style"
Char in Engadine-beer batter / mountain potatoes / Remoulade sauce
pointed cabbage salad

Hirsch Carpaccio **38**
in gewürztem Essig eingelegte Pfifferlinge / Preiselbeeren / Blaubeeren
Zitronen-Olivenöl
Venison Carpaccio
Chanterelles pickled in spiced vinegar / lingonberries / blueberries
lemon-olive oil

Bündner Plättli **38**
Trockenfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bergkäse / Essiggemüse
Bündner platter
Dried meat / raw ham / salsiz / mountain cheese / pickled vegetables

Maloja Patatiwaffeln **22**
Kartoffelwaffeln / gebratene Edelpilze / Sauerrahm / Schnittlauch
oder
Kartoffelwaffeln / geräucherter Lachs von Geronimi St. Moritz **24**
Gurken Relish / Sauerrahm / Schnittlauch / Zitronengel
Maloja Patatiwaffeln
Potato waffles / sautéed wild mushrooms / sour cream / chives
or
Potato waffles / smoked salmon from Geronimi St. Moritz / cucumber relish / sour cream / chives / lemon jelly

VORSPEISEN – STARTERS

Gebackene Buchweizen Käse Bigné **24**
Puschlaver Bresaola / Kürbis Chutney / Trauben-Most
oder vegetarisch (ohne Bresaola)
Baked buckwheat cheese bigné
Puschlav Bresaola / pumpkin chutney / grape must
or vegetarian (without Bresaola)

Lamm Fajitas **26**
Lamm vom Bauer Casty aus Zuoz / Weizentortilla / Weisskohlsalat
Jalapeños / Sauerrahm / Gletscher-Mutschli von der Sennerei Pontresina
Minze / Granatapfel
oder vegetarisch (mit Edelpilzen)
Lamb Fajitas
Lamb from Farmer Casty of Zuoz / flour tortilla / white cabbage salad
Jalapeños / sour cream / Glacier Mutschli cheese from the Sennerei Pontresina
mint / pomegranate
or vegetarian (with premium mushrooms)

SUPPEN – SOUPS

Ochsenschwanz-Gemüsebrühe **33**
Ochsenschwanz-Fleisch / Buchweizennudeln / Karotten
Bündner Wachtelei / Miso
Oxtail vegetable broth
Oxtail / buckwheat noodles / carrots / Grisons quail's egg / miso

Kastanien-Kürbissuppe **28**
Sautierte Hirschwurst / Kürbiskerne
oder Vegan (mit Steinpilzen)
Chestnut and pumpkin soup
Sautéed venison sausage / pumpkin seeds
or vegan (with porcini mushrooms)

HAUPTSPEISEN – MAINS

Hirsch Ravioli **36**
geschmortes Hirschfleisch / Salbei-Nussbutter / Wacholder-Randen Jus
Venison ravioli
braised venison / sage and nut butter / juniper and beetroot jus

Vegane Spinat Capunets **34**
In Olivenöl gebraten / saisonale Pilzsauce / Hafercrème
Vegan spinach capunet
Sautéed in olive oil / seasonal mushroom sauce / oat cream

HAUPTSPEISEN – MAINS

Puschlaver „Salamella“ Brühwürste **38**
vom Metzger Lardi / Gewürzsud / Malzbrot / Trio von Senfen
Puschlaver poached „Salamella“ sausages
from butcher Lardi / spiced broth / malt bread / trio of mustards

Reh-Geschnetzeltes **55**
glasierte Kastanien / Polenta Bramata / geschmortes Apfel-Rotkraut
Cognac-Rahmsauce / sautierte Edelpilze
Sliced roe deer
glazed chestnuts / Polenta Bramata / braised apple and red cabbage
Cognac cream sauce / sautéed wild mushrooms

Zuozer Lammkotelettes **58**
vom Bauer Casty / Baumnusskruste / frittierte Kartoffeltätschli
Romanesco / Thymian Jus
Zuozer lamb cutlets
from Casty Farm / Walnut crust / crisp potato patties / Romanesco / thyme Jus

Kalbs-Kotelettes (für 2 Personen ~ 45 Minuten Vorbereitungszeit) **198**
Wurzelgemüse / Alpines Kräuter-Kartoffelpüree / Rosmarinjus
Veal chop (for 2 to share ~ 45 minutes preparation time)
root vegetables / Alpine herb mashed potatoes / rosemary jus

Gebratenes Zanderfilet **52**
aus dem Berner Oberland / geschmorter Weisskohl
Petersilienkartoffeln / Meerrettichwurzel-Weissweinsauce
Pan-fried pike-perch fillet
from the Bernese highland / braised cabbage
parsley potatoes / horseradish root and white wine sauce

Im Ofen gegartes Sellerieknollen Steak „Duonna Gredig“ **38**
geräucherte Topinamburcrème / Steinpilze / Palmkohl / Haselnüsse
hausgemachter veganer Jus
Oven-roasted celeriac steak „Duonna Gredig“
smoked Jerusalem artichoke cream / porcini mushrooms / palm kale / hazelnuts
homemade vegan gravy

SATURDAY ROAST

Jeden Samstag gibt es entweder Schmor-Eintopf oder Fisch,
frisch für Sie zubereitet. Unsere Servicecrew informiert Sie gerne.
Every Saturday, we have either a stew or fish,
freshly prepared for you. Our service team will be happy to provide you with further information.

SÜSS – SWEET

Panna Cotta **19**
mit Kaki verfeinert / Granatapfelsauce / marinierte Dörrfeigen
Panna Cotta
enriched with persimmon / pomegranate sauce / marinated dried figs

Luftige Haselnuss-Rosinen Crêpestreifen **18**
lauwarmer Zwetschgenkompott / Schlagrahm
Light and airy hazelnut and raisin crêpe strips
lukewarm plum compote / whipped cream

Bergeller Kastanien Törtchen **24**
Vanille Glacé / Meringue-Blättchen / Schlagrahm / Kastanienstreusel
Bergell chestnut tartlets
vanilla ice cream / meringue discs / whipped cream / chestnut crumble

Glacés und Sorbets (pro Kugel) **5**
Ice creams and sorbets (per scoop)

Vanille / Mocca / Nuss-Karamell / Schokolade / Stracciatella / Sauerrahm
Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Waldbeere
Vanilla / mocha / nuts & caramel / chocolate / stracciatella / sour cream
lemon / strawberry / raspberry / wild berry

Mit Schlagrahm **2**
With whipped cream

Verschiedene saisonale Früchtewähen **9**
A selection of seasonal fruit tarts

KIDS MENU

Gemüsesuppe **12**
Vegetable soup

Penne mit Tomatensauce **18**
Penne with tomato sauce

Tagliatelle mit Bolognese **24**
Tagliatelle with Bolognese

Chicken Nuggets mit Pommes frites **18**
Chicken nuggets with French fries

Fischstäbchen mit Pommes frites, Gemüse oder Salat **18**
Fish fingers with French fries, vegetables or salad

Mini Bratwurst 80gr mit Pommes frites oder Gemüse **19**
Mini bratwurst 80gr with French fries or vegetables

DEKLARATION- DECLARATION

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:
Meat provenance:
Geflügel aus Frankreich - *Poultry from France*
Rind aus der Schweiz oder Neuseeland - *Beef from Switzerland or New Zealand*
Kalb und Schwein aus der Schweiz - *Veal and pork from Switzerland*
Lamm aus der Schweiz *-lamb from Switzerland*
Reh aus der Schweiz - *venison from Switzerland*
Hirsch aus der Schweiz *- venison from Switzerland*
Krustentiere und Meeresfrüchte aus Italien - *Crustaceans and seafood from Italy*
Krevetten von den Philippinen - *Prawns from Philippines*
Lachs aus Schottland - *Salmon from Scotland*
Zander aus der Schweiz - *Pike perch from Switzerland*
Saibling aus der Schweiz *- char from Switzerland*
Wir bevorzugen Fisch aus MSC- oder ASC-zertifizierten Betrieben, um einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen zu fördern.
We prefer fish from MSC- or ASC-certified farms, in order to promote the responsible use of natural resources.

Unsere Küchen-Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Our kitchen-staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.

Brot aus der Schweiz */ bread from Switzerland*

Regional, Vegetarian, Vegan, Fish, Lactos-Free, Gluten-Free, Seafood

Unsere Kaffeebohnen stammen aus Südamerika & Indonesien, geröstet in der Schweiz, bezogen von unserem lokalen Partner Glattfelder in St.Moritz
Our coffee comes from beans sourced from South America and Indonesia, roasted in Switzerland, purchased from our local partner Glattfelder in St. Moritz.

Wir servieren Ronnefeldt-Tees. Ronnefeldt ist Mitglied des Ethical Tea Partnership und unterstützt damit nachhaltigen Anbau sowie faire Arbeitsbedingungen weltweit.
We serve Ronnefeldt teas. Ronnefeldt is a member of the Ethical Tea Partnership and thus supports sustainable cultivation and fair working conditions worldwide.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1%MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT

WHITE WINE BY THE GLASS

	75cl	10cl
SWISS - GRISONS		
JENINS		
Georg Schlegel Riesling & Silvaner, Weingut zur alten Post	**75**	**12**
MALANS		
Pinot Blanc, Weissburgunder, Weingut von Salis	**75**	**12**
ZIZERS		
Chardonnay Grendelmeier, Weingut im Tschalär	**95**	**14**
FRANCE - LOIRE		
Sancerre Panseillots, Sauvignon Blanc, Fargette & Guillerault	**85**	**13**
SPANIEN - PRIORAT		
Razzmatazz Blanco, Garnacha, Mas cantrio Familie Candrian	**85**	**13**

ROSÉ WINE BY THE GLASS

SWISS - GRISONS		
MALANS		
Blauburgunder Rosé, Weingut Liesch	**65**	**10**

RED WINE BY THE GLASS

SWISS - GRISONS		
FLÄSCH		
Pinot Noir Classic, Andrea Davaz	**70**	**11**
JENINS		
Aspermont, Pinot Noir, Gamaret, Vinigma	**90**	**13**
MALANS		
Merlot, Weingut Liesch	**105**	**15**
ITALY - TUSCANY		
Rubiolo Chianti Classico, Tenuta Gagliole	**70**	**10**
ÖSTERREICH- BURGENLAND		
Cuvée Das Phantom, K+K Kirnbauer Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah	**110**	**14**

	37.5 cl	75cl	10cl

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

SWISS - GRISONS

FLÄSCH

Blanc de Noir Adank Brut, Pinot Noir, Hansruedi Adank **70** **125** **19**

Zarte, langanhaltende Perlage. Florale Noten, Nüsse, Birne, auch feine Kräuterwürze. Diskrete Mousse, schöne, lange Säureader, lang und animierend.

Delicate, persistent effervescence. Floral notes, nuts, pear, and subtle herbal spice. A subtle mousse, with a lovely, lingering acidity; long and invigorating.

Prosecco Superiore Brut Sommariva		**60**	**11**
Moët & Chandon Brut Imperial		**155**	**22**
Moët & Chandon Rosé Imperial		**170**	**25**
Laurent Perrier La Cuvée	**80**	**155**	
Ruinart Rosé Brut	**125**	**205**	

NON-ALCOHOLIC OPTIONS

TEA-BASED

SWISS

ZURICH

La Fête sans, Deux Frères **80** **14**

Kräuterteemischung, Verjus, Kombucha, Hopfen, Weisse Beete

Herbal tea blend, verjus, kombucha, hops, white beetroot

BOTANICAL

ITALY

TRENTINO

N°2 White Beet, Feral **70** **12**

Weisse Beete, Ingwer, Wacholder, Piment

White beetroot, ginger, juniper, allspice

DENMARK

COPENHAGEN

Muri x The Four Horsemen, Muri **85** **14**

Sauerkirsche, Rote Johannisbeere, Geklärter Tomatensaft,
Rote Beete, Lorbeer, Kefir

Sour cherry, redcurrant, clarified tomato juice, beetroot, bay leaf, kefir

WHITE WINE

		37.5 cl	75 cl
SWISS - GRISONS			
JENINS			
Sauvignon Blanc, Weingut Eichholz			**115**
Completer, Vinigma			**125**
MAIENFELD			
Pinot Blanc, Möhr-Niggli			**85**
ZÜRICH			
Räuschling vom Rheinfall AOC, Weingut Besson Strasser			**75**
CHABLAIS			
Aigle «Les Murailles» AOC, Badoux, Chasselas	**(35cl)**	**40**	**65**
LAVAUX			
Saint-Saphorin AOC, Testuz, Chasselas		**40**	
Saint-Saphorin Le Méridien AOC, Bovard, Chasselas			**70**
ITALY			
SOUTH TYROL			
Pinot Grigio DOC, Alois Lageder			**75**
AUSTRIA			
WACHAU			
Grüner Veltliner Smaragd Terrassen, Domäne Wachau			**80**
FRANCE			
LOIRE			
Pouilly Fumé Le Troncsec, Sauvignon Blanc, Joseph Mellot			**95**
CÔTE D'OR			
Bourgogne Blanc, Chardonnay, Francois Carillon			**110**
ARGENTINIEN			
PATAGONIEN			
Ojo Negro, Sauvignon Blanc, Dieter Meier			**65**
PENEDÈS			
Gramona Gessamí, Bodega Gramona		**45**	
Muscat Frontignan, Muscat d'Alexandrie, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer			

		37.5 cl	75 cl

ROSÉ & ORANGE WINE

SWISS
NEUCHÂTEL
Oeil de Perdrix AOC, Château d'Auvernier, Pinot Noir 35cl **35** **65**

VALAIS
O-Orange, Albert Mathier & Fils, Pinot Gris **105**

RED WINES

SWISS - GRISONS
FLÄSCH
Terra Noir, Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Roman Hermann **110**

Pinot Noir Grond, Andrea Davaz **55**

MAIENFELD
Shiraz Barrique, Syrah, Weingut Pola **110**

MALANS
Pinot Noir Grand Cru, Giani Boner **120**

AARGAU/WÜRENLINGEN
Pinot Noir, Malbec „Im Lee" Familie Meier AOC, Weingut zum Sternen **85**

NEUCHÂTEL
Les Ratenets, Pinot Noir, Ruedin, by Jacques Tatasciore **85**

TICINO
Riflessi d'Epoca DOC, Guido Brivio, Merlot **70** **135**

GERMANY / PFALZ
Spätburgunder Tradition, Philipp Kuhn **60**

	37.5 cl	75 cl
ITALY		
VALTELLINA		
Sforzato Corte di Cama DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo	**50**	
Strata Sassella, Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo		**90**
SOUTH TYROL		
Gran Masetto, Teroldego, Weingut Endrizzi		**150**
TUSCANY		
Il Pino di Biserno IGT, Tenuta Biserno, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	**85**	**160**
Chianti Classico, Sangiovese, Tenuta Fontodi	**55**	**95**
FRANCE / BORDEAUX		
Brio de Cantenac Brown, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		**115**
PORTUGAL		
DOURO		
Quinta de la Rosa, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	**65**	
SPAIN		
RIOJA		
Alegre Valgañon Tinto DOCa, Bodega Alegre Valgañon, Tempranillo, Garnacha		**70**

BIER - BEER

	33cl
Calanda Edelbräu	**10.50**
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) / *Appenzeller Leermond (no alcohol)*	**10.50**
Erdinger Weizenbier (alkoholfrei) / *Erdinger Weizenbier (no alcohol)*	**10.50**

DIE REGIONALEN – *REGIONAL BEER*	**32cl**
Bernina Bier, Hell naturbelassen 4.8% **Das helle naturtrübe Bier aus 2 verschiedenen Malzsorten gebraut.** *Bright naturally cloudy beer brewed from 2 different malts.*	**11**
Palü Bier, Amber naturbelassen 5.0% **Das bernsteinfarbene Amberbier aus 6 verschiedenen Malzsorten gebraut.** *Amber beer brewed from 6 different malts.*	**11**
Bellavista Bier, Hefe-Weizenbier 4.4% **Der edle, charaktervolle Bramling Cross Hopfen krönt den Biergenuss perfekt.** *The noble Bramling Cross hop, full of character, rounds off the beer enjoyment perfectly.*	**11**

SOFT DRINKS

Passugger	**77 cl**	**11**
Allegra (still)	**77 cl**	**11**
Passugger	**35 cl**	**7.50**
Allegra (still)	**35 cl**	**7.50**
San Pellegrino	**50 cl**	**8.50**
Evian	**50 cl**	**8.50**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	**33 cl**	**8**
Elmer Citro	**33 cl**	**8**
Rivella rot, blau / Rivella red, blue	**33 cl**	**8**
Orangina	**25 cl**	**8**
Fever Tree Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	**20 cl**	**8**
Orangensaft / *orange juice*	**20 cl**	**8**
Apfelschorle	**30 cl**	**8**
Apfelsaft / *apple juice*	**30 cl**	**8**
Fusetea Lemon	**33 cl**	**8**
Gazosa Limone oder Heidelbeere / *Gazosa Lemon or Blueberry*	**35 cl**	**8**

HOT DRINKS

Tee Selection	**9**
Kaffee crème / *Coffee*	**6.50**
Espresso	**6.50**
Espresso macchiato	**7.50**
Doppelter Espresso / *Double Espresso*	**9**
Cappuccino	**8**
Latte macchiato	**8**
Milchkaffee / *Coffee with hot milk*	**7.50**
Kaffee mélange	**7.50**
Ovomaltine kalt oder warm / *Ovomaltine cold or hot*	**7**
Schokolade (weiss, braun oder schwarz) / *Chocolate (white, brown or black)*	**7**
Glas Milch kalt oder warm / *(Glas of cold or hot milk)*	**3.50**