



# le Pavillon

## SNACKS

**Bündner Spezialitäten** 36

**Trockenfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bergkäse / Essiggemüse**

*Grisons specialities*

*Dried meat / raw ham / Salsiz / mountain cheese / mixed pickles*

**Nüsslisalat** 26

**Pilze / Cherry Tomaten / Croûtons**

**Italienisches oder Französisches Dressing nach Wahl**

*Lamb's lettuce with mushrooms / cherry tomatoes / croûtons*

*Italian or French dressing of your choice*

**Büffel Mozzarella Caprese** 28

**Basilikum / Balsamico / Pinienkerne**

*Buffalo mozzarella caprese with basil / balsam vinegar / pine nuts*

 **Gebratene Crevetten mit Avocado Tatar** 33

**Salat / Tomaten / Chili Mayonnaise**

*Shrimps with avocado tatar / salad / tomatoes / chili mayonnaise*

**Pikantes Schweizer Rindstatar** 80 Gr. / 160 Gr. 33 45

**Cognac / Toast / Salat**

*Swiss beef tatar with Cognac / toast / salad*

## POKÈ BOWLS

**Maispouletbrust** 30

**Reis / Radiesli / Mais / Cherrytomaten / Gartengurken**

*Corn fed chicken breast / rice / sweetcorn / cherry tomatoes / garden cucumber*

**Geräucherter Engadiner Lachs** 34

**Reis / Wakame / Edamame / Avocado / gerösteter Dashi Sesam / Ingwer**

*Smoked Engadine salmon / rice / wakame / edamame / avocado / roasted dashi sesame / ginger*

**Vegane Gemüse Bällchen** 30

**Venere Reis / Kichererbsen / Frühlingszwiebel / Avocado**

*Vegan vegetable balls / Venere rice / chickpeas / spring onion / avocado*


**Dressing nach Wahl: Teriyaki / Sojasauce / Limettensaft & Olivenöl**

*Dressing of your choice: Teriyaki / soy sauce / lime juice & olive oil*



**Vegane Alternative erhältlich**  
*Vegan alternative available*


## SUPPEN - SOUPS

<b>Bündner Gerstensuppe / Schnittlauch</b>	20
<i>Grisons barley soup / chives</i>	
<b>Doppelte Rindsconsommé</b>	22
<b>Flädli / Rindfleisch Streifen / Gemüse Julienne</b>	
<i>Double beef consommé with pancake stripes / sliced beef / vegetable julienne</i>	
 <b>Zwiebelsuppe</b>	18
<b>Parmesan Croûtons</b>	
<i>Onion soup / Parmesan cheese croûtons</i>	

## WARMER SPEISEN - HOT DISHES

<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	43
<b>Champignons / Butterrösti / saisonales Gemüse</b>	
<i>Sliced veal Zurich style</i>	
<i>Button mushrooms / butter rösti / seasonal vegetable</i>	
<b>Kalbsbratwurst</b>	29
<b>Zwiebelsauce / Butterrösti / Gemüse</b>	
<i>Veal sausage / onion gravy / butter rösti / vegetable</i>	
<b>Goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel</b>	49
<b>Pommes frites / Preiselbeeren / Salatherzen</b>	
<i>Golden brown baked escalope Viennese style / French fries / mountain cranberries / lettuce hearts</i>	
<b>T-Bone Steak</b>	58
<b>Chimichurri / Trüffel Pommes frites / glasiertes Gemüse</b>	
<i>T-bone steak / Chimichurri / truffle fries / sautéed vegetables</i>	
<b>Gebratenes Lachs Medaillon</b>	46
<b>Schnittlauchsauce / Gemüsereis</b>	
<i>Roasted salmon medallion / chive sauce / vegetable rice</i>	

## RÖSTI

 <b>Goldbraun gebratene Kartoffelrösti mit</b>	
<i>Golden brown roasted potato rösti with</i>	
<b>...Schottischem Rauchlachs / Meerrettich-Schaum / Salatbouquet</b>	29
<i>...smoked Scottish salmon / horseradish foam / salad bouquet</i>	
<b>...Pilze / Käse / Essiggemüse</b>	25
<i>...Forest mushrooms / cheese / mixed pickles</i>	
<b>...Käse / Spiegeleier / Speck</b>	25
<i>...cheese / 2 fried eggs sunny side up / bacon</i>	

 **Vegane Alternative erhältlich**  
Vegan alternative available

	klein small	gross large
<b>PASTA</b>		
<b>Ravioli al Brasato</b> <b>Tomatensauce / nussige Salbeibutter / Parmesan</b> <i>Ravioli al Brasato</i> <i>Tomato sauce / sage butter / Parmesan cheese</i>	29	36
 <b>Penne mit pikantem Zucchetti Ragout</b> <i>Penne with spicy zucchini ragout</i>	23	27
<b>...mit Krevetten</b> <i>...with prawns</i>	26	33
<b>Buchweizen Pizzoccheri</b> <b>Casera Käse / Mangold / Knoblauch Salbei Butter</b> <i>Buckwheat pizzoccheri</i> <i>Casera cheese / chard / garlic sage butter</i>	26	30
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbs Bolognese</b> <i>Home made tagliatelle with Bolognese of veal</i>	26	30
<b>Handgemachte Orecchiette Pasta</b> <b>Broccoli / Knoblauch / Peperoncino / Petersilie / Brot Crumble</b> <i>Hand made Orecchiette pasta</i> <i>Broccoli / garlic / chilli pepper / parsley / bread crumble</i>	23	27

## DESSERTS

<b>Täglich wechselnde Früchtewähe</b> <i>Daily changing sheet cake</i>	7.50
<b>Hausgemachte Engadiner Nusstorte</b> <i>Homemade Engadine nut cake</i>	9
<b>Vanille Panna Cotta / Beeren</b> <i>Vanilla panna cotta / berries</i>	16
<b>Mit Rahm</b> <i>with whipped cream</i>	1.50
<b>Regionaler Käseteller mit Feigensenf</b> <i>Local cheese plate with fig mustard</i>	26



**Vegane Alternative erhältlich /**  
*Vegan alternative available*

## GLACE - ICE CREAM

	klein small	gross large
<b>Coupe Capricorn</b> <b>Karamell / Baumnüsse / Blätterteighorn / Rahm</b> <i>Caramel / walnut / puff pastry / whipped cream</i>	9	15
 <b>Coupe Colonel</b> <b>Zitronensorbet / Wodka / Minze</b> <i>Lemon sorbet / vodka / mint</i>	9	15
<b>Erdbeer Coupe</b> <b>Merengue / Zitronen Sorbet / Erdbeersauce</b> <i>Merengue / lemon sorbet / strawberry sauce</i>	9	15
<b>Lauwarmes Schokoladen Törtchen</b> <b>Himbeercoulis / Rahm / Vanilleglace / Mandeln</b> <i>Lukewarm chocolate cake</i> <i>Raspberry sauce / cream / vanilla ice cream / almonds</i>		16
<b>Affogato all'Italiana</b> <b>Espresso / Vanilleglacé</b> <i>Espresso / vanilla ice cream</i>		10.80
<b>Glacés und Sorbets (pro Kugel)</b> <i>Ice creams and sorbets (per scoop)</i>		4.80
<b>Vanille / Mocca / Nuss-Karamell / Schokolade / Stracciatella / Pistazie</b> <b>Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Mango / Kokosnuss</b> <i>Vanilla / mocha / nut-caramel / chocolate / stracciatella / pistachio</i> <i>Lemon / strawberry / raspberry / mango / coconut</i>		
<b>Mit Rahm</b> <i>With whipped cream</i>		1.50



**Vegane Alternative erhältlich**  
*Vegan alternative available*

## KIDS MENU

<b>Gemüsesuppe</b> <i>Vegetable soup</i>	12
<b>Penne mit Tomatensauce</b> <i>Penne with tomato sauce</i>	14
<b>Tagliatelle mit Bolognese</b> <i>Tagliatelle with Bolognese</i>	16
<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Gemüse</b> <i>Chicken nuggets with French fries or vegetable</i>	16
<b>Fischstäbchen mit Pommes Frites, Gemüse oder Salat</b> <i>Fish fingers with French fries, vegetable or salad</i>	14
<b>Mini Bratwurst 80g mit Pommes Frites oder Gemüse</b> <i>Mini bratwurst 80g with French fries or vegetable</i>	18

## 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*

**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*

**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*

**Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1%MwSt.**

*All prices are in CHF and include 8.1% VAT*

	<b>75cl</b>	<b>10cl</b>
WHITE WINE BY THE GLASS		

<b>SWISS - GRISONS</b>		
Malanser Pinot Blanc, Weissburgunder, von Salis	75	11

<b>FRANCE - LOIRE</b>		
Sancerre Panseillots, Sauvignon Blanc, Fargette & Guillerault	75	12

<b>SWISS - TICINO</b>		
La Lepre Black, Merlot, Terreni alla Maggia	75	12

ROSÉ WINE BY THE GLASS

<b>FRANCE - PROVENCE</b>		
Whispering Angel, Les Caves du Château D'Esclans	80	12

RED WINE BY THE GLASS

<b>SWISS - GRISONS</b>		
Malanser Pinot Noir Armonia, Liesch	75	11

<b>ITALY - TUSCANY</b>		
Rubiolo Chianti Classico, Tenuta Gagliole	65	10

<b>ARGENTINA</b>		
Benmarco, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Dominio del Plata	75	11

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Prosecco Superiore Brut Sommariva	60	9
Moët & Chandon Brut Imperial	150	21
Moët & Chandon Rosé Imperial	165	24

<b>MOËT &amp; CHANDON, ICE IMPERIAL</b>		
Exclusive – unique – intensive - fruity – fresh ...with lime, orange or ginger and fresh mint	165	24

	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Ruinart Rosé Brut	125	200
Laurent Perrier Brut	80	155

	37.5 cl	75 cl
<b>WHITE WINE</b>		
<b>SWISS</b>		
<b>GRISONS</b>		
Riesling Sylvaner Aoc		75
Riesling Silvaner, Weingut Jürg Hartmann		
<b>ZÜRICH</b>		
Räuschling vom Rheinfall AOC, Weingut Besson Strasser		75
<b>CHABLAIS</b>		
Aigle «Les Murailles» AOC, Badoux, Chasselas	40	65
<b>LAVAUX</b>		
Saint-Saphorin AOC, Testuz, Chasselas	40	
Saint-Saphorin La Rionde AOC, Fonjallaz, Chasselas		65
<b>TICINO</b>		
La Lepre Black, Merlot, Terreni alla Maggia		75
<b>ITALY</b>		
<b>SOUTH TYROL</b>		
Pinot Grigio DOC, Alois Lageder		65
<b>PIEDMONT</b>		
Petite Arvine, Valle d'Aosta DOP, Les Crêtes		75
<b>AUSTRIA</b>		
<b>WACHAU</b>		
Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Johann Donabaum		70
<b>FRANCE</b>		
<b>MACONNAIS</b>		
Mâcon Verzé Blanc, Mâcon Village AC, Domaine Leflaive, Chardonnay		125
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b>		
Bourgogne «Le Jardin du Calvaire», Etienne Sauzet, Chardonnay		125
<b>USA</b>		
<b>RUSSIAN RIVER VALLEY</b>		
Acero Chardonnay unoaked, Marimar Estate		95



37.5 cl 75 cl

## ROSÉ & ORANGE WINE

### SWISS

#### NEUCHÂTEL

Oeil de Perdrix AOC, Château d'Auvernier, Pinot Noir

35 65

### VALAIS

O-Orange, Albert Mathier & Fils, Pinot Gris

105

## RED WINES

### SWISS

#### GRISONS

Fläscher Pinot Noir, Grond AOC, Andrea Davaz

55

Mainfelder Blauburgunder, Ralf Komminoth

80

Malanser Merlot AOC, Liesch

105

### AARGAU/WÜRENLINGEN

Pinot Noir, Malbec „Im Lee“ Familie Meier AOC, Weingut zum Sternen

85

### GENEVA

La Briva Vieilles Vignes Gamay 1er cru Dardagny,  
Domaine les Hutins

65

### TICINO

Riflessi d'Epoca DOC, Guido Brivio, Merlot

70 125

### USA

#### NAPA VALLEY

El Martillo, True Believer Wines, Grenache, Syrah, Mourvedre, Viognier, Roussanne

180

	37.5 cl	75 cl
<b>ITALY</b>		
<b>VALTELLINA</b>		
Sforzato Corte di Cama DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo	50	
Strata Sassella, Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo		85
<b>SOUTH TYROL</b>		
De Piano DOC, St. Michael Eppan, Cabernet Sauvignon, Merlot		80
<b>PIEDMONT</b>		
Bricco dell'Uccellone DOC Barbera d'Asti, Braida	80	145
<b>VENETO</b>		
Kairos Veneto IGT, Le Zýmé, Corvina Veronese, Molinara, Rondinella	85	160
<b>TUSCANY</b>		
Il Pino di Biserno IGT, Tenuta Biserno, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	80	140
Syrah Case Via Colli IGT, Fontodi		125
<b>APULIA</b>		
Papale Primitivo di Manduria DOP, Varvaglione		60
<b>SARDINIA</b>		
Roccalmar Riserva DOC, Cantina di Santadi, Carignano, Merlot		75
<b>FRANCE / BORDEAUX</b>		
Le Petit Haut Lafite AOC, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot		115
<b>GERMANY / PFALZ</b>		
Spätburgunder Tradition, Philipp Kuhn		60
<b>SPAIN</b>		
<b>RIOJA</b>		
Alegre Valgañon Tinto DOCa, Bodega Alegre Valgañon, Tempranillo, Garnacha		70
Gramona Gessamí, Bodega Gramona	45	
Muscat Frontignan, Muscat d'Alexandrie, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer		
<b>MALLORCA</b>		
Verán, Bodegas Biniagual, Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah		90

	<b>33cl</b>
<b>BIER - BEER</b>	
Calanda Edelbräu	<b>8.50</b>
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) / <i>Appenzeller Leermond (no alcohol)</i>	<b>9.50</b>
Erdinger Weizenbier (alkoholfrei) / <i>Erdinger Weizenbier (no alcohol)</i>	<b>9.50</b>
<b>DIE REGIONALEN – REGIONAL BEER</b>	<b>32cl</b>
<b>Bernina Bier, Hell naturbelassen 4.8%</b>	<b>10</b>
<b>Das helle naturtrübe Bier aus 2 verschiedenen Malzsorten gebraut.</b> <i>Bright naturally cloudy beer brewed from 2 different malts.</i>	
<b>Palü Bier, Amber naturbelassen 5.0%</b>	<b>10</b>
<b>Das bernsteinfarbene Amberbier aus 6 verschiedenen Malzsorten gebraut.</b> <i>Amber beer brewed from 6 different malts.</i>	
<b>Bellavista Bier, Hefe-Weizenbier 4.4%</b>	<b>10</b>
<b>Der edle, charaktervolle Bramling Cross Hopfen krönt den Biergenuss perfekt.</b> <i>The noble Bramling Cross hop, full of character, rounds off the beer enjoyment perfectly.</i>	

## SOFT DRINKS

Passugger	77 cl	10
Allegra (still)	77 cl	10
Passugger	35 cl	7
Allegra (still)	35 cl	7
San Pellegrino	50 cl	8
Evian	50 cl	8
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	8
Elmer Citro	33 cl	8
Rivella	33 cl	8
Orangina	25 cl	8
Fever Tree Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	20 cl	8
Orangensaft / <i>orange juice</i>	20 cl	8
Apfelschorle	30 cl	8
Apfelsaft / <i>apple juice</i>	30 cl	8
Gazosa Limone oder Heidelbeere / <i>Gazosa Lemon or Mirtillo</i>	35 cl	8

## HOT DRINKS

Tee Selection	9
Kaffee crème / <i>Coffee</i>	6
Espresso	6
Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i>	9
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7.50
Milchkaffee / <i>Coffee with hot milk</i>	7.50
Ovomaltine kalt oder warm / <i>Ovomaltine cold or hot</i>	7
Schokolade (weiss, braun oder schwarz) / <i>Chocolate (white, brown or black)</i>	7
Glas Milch kalt oder warm / <i>(Glas of cold or hot milk)</i>	3.50