





Moving Mountains Gerichte - bestehen aus ausgewählten, auf die Region bezogenen Zutaten und sind so nahrhaft und gesund wie schmackhaft. Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten: 

Fragen Sie für Mittagsgerichte bitte bei unseren Service-Mitarbeitenden an.

Moving Mountains menus - prepared with nutrient-dense ingredients, rooted in the sense of place of the Swiss mountains and celebrating a truly nourishing and joyous deliciousness. Just look for the Moving Mountains icon on our menus: 

For lunch offers please ask our service staff.

Das Frühstück ist in Ihrem Zimmerpreis inbegriffen. – Breakfast is included in your room rate.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.

FRÜHSTÜCK – BREAKFAST

Carlton Kontinentales Frühstück – Carlton Continental Breakfast

Auswahl an Aufschnitt Spezialitäten und Käsesorten | Joghurt | Cerealien | gekochtes Bio-Ei | verschiedene Brötchensorten | Croissants | Plundergebäck | Konfitüre | Honig | Butter | aufgeschnittenes Obst | frischer Orangensaft | Kaffee oder Tee oder Trinkschokolade
Selection of cold Cuts and Cheeses | Yogurts | Cereals | Boiled organic eggs | Selection of bread rolls | Croissants | Pastries | Jam | Honey | Butter | Sliced fruit | Fresh orange juice | Coffee or Tea or hot Chocolate

FRÜHSTÜCK À LA CARTE – BREAKFAST À LA CARTE

Zwei pochierte Eier
Two poached eggs

Rührei | Spiegelei | Omelette von zwei Schweizer Bio-Eiern
Käse | Tomaten | Kräutern | Speck | Pilzen
Scrambled eggs | Fried eggs | Omelets made from two Swiss organic eggs
Cheese | Tomatoes | Herbs | Bacon | Mushrooms

WARME FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – HOT BREAKFAST SPECIALS

Ei Benedict

Pochierte Eier | Schinken | Spinat | Sauce Hollandaise

Egg Benedict

Poached eggs | Ham | Spinach | Sauce hollandaise

Ei Poche

Pochierte Eier | Avocado | Vollkorntoast

Egg Poche

Poached eggs | Avocado | Wheat toast

3 Kalbswürstchen | Bauernspeck

3 Small veal sausages | Farmer's bacon

Weisser Alba Trüffel

White Alba truffle

pro Gramm

18

per gram

Royal Belgian Osietra Kaviar

Royal Belgian Osietra Caviar

pro Gramm

11

per gram

WARME FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – HOT BREAKFAST SPECIALS

French Toast | Pflaumen-Zimt-Konfitüre

French toast | Plum-cinnamon jam

Porridge (optional glutenfrei) | brauner Zucker | saisonale Früchte

Porridge (optional gluten-free) | Brown sugar | Seasonal fruits

Pancakes mit Ahornsirup | frische Beeren

Pancakes with maple syrup | Fresh berries

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Aufschnittauswahl mit Salami | Lyoner Wurst | Engadiner Bergkäse

Cold cut selection with Salami | Ring bologna liver | Engadin mountain cheese

Regionale Rohschinkenauswahl | Trockenfleisch | Rohschinken | Salzis

Variety of dried meat from the region

Frühstückskäseauswahl aus den umliegenden Bergen und Tälern

Breakfast cheese selection the surrounding mountains and valleys

Räucherfischvariation mit Meerrettich (Lachs | Heilbutt | Forelle)

Smoked fish variety with horseradish (Salmon | Halibut | Trout)

Halbe geschnittene Avocado | regionaler Hüttenkäse

Half sliced avocado | Regional cottage cheese

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Cerealienauswahl

Granola- | Wildfrucht- | Schokoladen Knusper- | Apfel-Zimt- | Dinkelmüsli
mit Milch | Joghurt

Cereal selection


Granola- | Wild fruit- | Crispy chocolate- | Apple cinnamon- | Spelt muesli
with Milk | Yogurt

Traditionelles Birchermüsli


Traditional Birchermuesli

Acai Power Bowl

Acai Beeren | Banane | Mandelmilch | Waldbeeren | Chiasamen | Kokosraspeln
Acai berries | Banana | Almond milk | Forrest berries | Chia seeds | Coconut flakes

Moving Mountains Chiasamen Bowl | Mandelmilch | Walnuss | Leinöl 

Moving mountain chia seeds bowl | Almond milk | Walnut | Linseed oil

Moving Mountains Haferflocken | Reismilch | Zimt | Apfel | Haselnuss | Rosinen 

Moving mountain oats | Rice milk | Cinnamon | Apple | Hazelnut | Raisins

VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Carlton Blattsalat	26
Geräucherte Lachsforelle Avocado Radieschen Gurken Tomaten Sprossen Leinsamen Balsamico-Dressing	
Carlton Leaf Salad	
Smoked salmon trout Avocado Radish Cucumber Tomatoes Sprouts Linseeds Balsamic dressing	
Mezze Trilogie	32
Baba Ghanoush Hummus Taboulé arabisches Pitabrot	
Baba ghanoush Hummus Taboulé Arabic pita bread	
Caesar Salad	36
Romanasalat Sbrinz Sardellen Croutons und gebratene Pouletbrust	
Romaine lettuce Sbrinz cheese Anchovies Croutons Roasted chicken breast	
Burrata Salat	32
Ramati Tomaten Basilikumpesto Rucolasalat geröstete Pinienkerne Balsamico	
Burrata Salad	
Ramati tomato Basil pesto Rocket salad Roasted pine nuts Balsamic	

MOVING MUONTAINS BOWLS

Rote Power Bowl

Rande | Radicchio | Bulgur | Apfel | Grapefruit | Preiselbeeren | Mandel 34
Beet root | Radicchio | Bulgur | Apple | Grapefruit | Cranberries | Almond

Optional mit gebratener Schweizer Wachtelbrust 40
Optional with roasted swiss quail breast

Grüne Power Bowl

Spinat | Broccoli | Kefen | Avocado | Kichererbsen | Gerste | Petersilie 34
Spinach | Broccoli | Chickpeas | Avocado | Chickpeas | Barley | Parsley

Optional mit regionalem Ziegenkäse 40
Optional with regional goat cheese

Quinoa Bowl

Quinoa | Nüsslisalat | Apfel | Tofu | Haselnuss | Zitronen | Sesam 34
Quinoa | Lambs lettuce | Apple | Tofu | Hazelnut | Lemon | Sesame

Optional mit geräuchertem Schweizer Lachs 40
Optional with smoked swiss Salmon

VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Kürbis-Ingwer-Suppe geröstete Kerne Kürbiskernöl Sauerrahm Croutons Pumpkin ginger soup Roasted seeds Pumpkin oil Sour cream Croutons		18
Rinder-Consommé Kalbsschwanzravioli Gemüse Kräuter Beef consommé Veal tail ravioli Vegetables Herbs		21
Hummerbisque Zuckerschoten Sauerrahm Lobster bisque Sugar peas Sour cream		22
optional mit Hummer als Einlage optional plus lobster meat		49
Tatar vom Engadiner Rind Bündner Frites Tatar of Engadine beef Bündner frites	80 g 160 g	32 48
Regionale Bündner Selektion vom Trockenfleisch Rohschinken Salami Bergkäse Weichkäse Regional selection of air-dried meat Ham Salami Mountain cheese Soft cheese		29

SANDWICHES

Crouque Monsieur Engadiner Kochschinken Gruyère kleiner Salat Engadine ham Gruyère Small salad	24
optional mit zwei Spiegeleiern optional with two fried eggs	30
Carlton Club Sandwich Schweizer Poulet gebratener Speck Salat Ei Tomate Mayonnaise Bündner Frites Swiss chicken Fried bacon Salad Egg Tomato Mayonnaise Bündner frites	42
Vegetarisches Club Sandwich Basilikumtofu Remoulade Tomate Ei Gurke Salat Avocado Bündner Frites Vegetarian club sandwich Basil tofu Remoulade Tomato Egg Cucumber Salad Avocado Bündner frites	38
Carlton Burger Schweizer Rind Remoulade Salat Tomate Cheddar Zwiebel Bündner Frites Swiss beef Remoulade Salad Tomato Cheddar Onion Bündner fries	43
Vegetarischer Beyond Burger Remoulade Salat Tomate Cheddar Gurke Avocado Zwiebel Bündner Frites Vegetarian beyond burger Remoulade Salat Tomato Cheddar Cucumber Avocado Onion Bündner frites	39

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

PASTA

Spaghetti oder Penne | Sauce nach Wahl 31
Spaghetti or Penne | Sauce of your choice

Tomatensauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basilikumpesto
Tomato sauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basil pesto

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

Traditionelles Rösti 36
Schweizer Bergkäse | Rohschinken | Freilandspiegeleier | kleiner Salat
Traditional Rösti
Mountain cheese | Raw ham | Free range fried eggs | Small salad

optional mit Périgord Trüffel 16
optional with Périgord truffle

Wiener Schnitzel 49
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat
Veal escalope
Fried potatoes | Cranberries | Small salad

HAUPTGERICHTE– MAIN DISHES

Schweizer Zanderfilet Rahmsauerkraut Kartoffelpüree Apfel Swiss pikeperch fillet Crème sauerkraut Mashed potato Apple	46
Gegrilltes Engadiner 200 g Rinderfilet Aubergine Artischocken Shiitake Portweinjus Grilled Engadine 200 g beef fillet Eggplant Artichoke Shii-Take Portwinesauce	71
Maispouardenbrust Corn chicken breast	34
Lachsfilet Salmon fillet	42
Wolfsbarschfilet Seabass fillet	46
Beilagen: Petersilienkartoffeln Bratkartoffeln Kartoffelpüree Reis Pommes Frites gemischtes Gemüse Grillgemüse Mandel-Brokkoli Knoblauch-Spinat Side dishes: Parsley potatoes Fried potatoes Mashed potato Rice French fries Mixed vegetables Grilled vegetables Almond broccoli Garlic spinach	10

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

DESSERT

Klassische Crème Brûlée Bourbon Vanille Classic crème brûlée Bourbon vanilla	18	
Variation von frisch geschnittenen Früchten Variety of freshly sliced fruits	21	
Schweizer Meringues Doppelrahm Frische Beeren Vanilleeis Swiss Meringues Double cream Fresh berries Vanilla ice cream	22	
Felchlin Schokoladenkuchen flüssiger Kern Vanilleeis Chocolate fondant cake Vanilla ice cream	18	
Schweizer Käseauswahl von unserem regionalen Käsebauern Feigensenf Früchtebrot Walnüsse Trauben Swiss cheese selection from our local cheese farmer Fig mustard Fruit bread Walnuts Grapes	22	
Auswahl an verschiedenen Eissorten und Sorbets Assorted ice cream and sorbet flavors	pro Kugel per scoop	4

KINDERMENÜ – KIDS' MENU

Kirschtomaten Mozzarella frischem Basilikum Cherry tomatoes Mozzarella Fresh basil	9
Consommé Flädli Gemüse Consommé Crêpe stripes Vegetable	12
Pizza Margherita Tomate Mozzarella Pizza Margherita Tomato Mozzarella	17
jede weitere Zutat each additional topping	2
Spaghetti Penne Bolognese Tomatensauce Basilikumpesto Spaghetti Penne Bolognese Tomato sauce Basil pesto	16
Chicken Nuggets Pommes Frites Chicken Nuggets French fries	18
Smarties Pop Up Eis Smarties Pop Up ice cream	6
Dino Vanilleglacée Schokoladensauce Dino vanilla ice cream Chocolate sauce	9

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

KLEIDERBABY - BABY

Für unsere kleinsten Gäste bereiten wir gerne individuelles Babypüree frisch zu.
Oder wählen Sie eine der folgenden Empfehlungen von unserem Küchenchef:
We are happy to freshly prepare individual baby puree for our youngest guests.
Or choose one of the following recommendations from our chef:

Erster Brei: gedämpfte Karotten Kartoffel Bio Leinöl First puree: steamed Carrots Potato Linseeds oil	14
Zufriedener Magen: gedämpfter Fenchel Hirseflocken Bio Leinöl Happy belly: steamed Fennel Millet flakes Linseeds oil	14
Babys erste Wahl: gedämpfte Karotten Apfel Kartoffel Bio Leinöl wahlweise mit Fisch Fleisch Baby's first choice: steamed Carrots Apple Potato Linseeds oil optional with Fish Meat	18
Vitamin Bombe: Apfel Banane Mango Vitamin Bomb: Apple Banana Mango	16

NACHTKARTE – NIGHT MENU

Minestrone Basilikumöl Minestrone Basil oil	18
Rinder-Consommé Kalbsschwanzravioli Gemüse Kräuter Beef consommé Veal tail ravioli Vegetables Herbs	21
Caesar Salad Romanasalat Sbrinz Sardellen Croutons gebratene Pouletbrust Romaine lettuce Sbrinz Anchovies Croutons Roasted chicken breast	36
Spaghetti Penne mit Sauce nach Wahl: Tomatensauce Bolognese Spaghetti Penne with sauce of your choice: Tomato sauce Bolognese	31
Carlton Burger Schweizer Rind Remoulade Salat Tomate Cheddar Zwiebel Bündner Frites Swiss beef Remoulade Salad Tomato Cheddar Onion Bündner fries	43
Klassische Crème Brulée Bourbon Vanille Classic crème brûlée Bourbon vanilla	18

CHAMPAGNE

10 CL

75 CL

Premier Brut Louis Roederer, Reims Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	s.a.	24	145
Premier Brut Rosé Louis Roederer, Reims Pinot Noir, Chardonnay	2013	28	170

WEISSWEINE - WHITE WINES

10 CL

75 CL

ÉO Blanc Staatskellerei, Zürich Chardonnay	2017	17	95
Il Bianco di Chiara Paolo Basso Merlot Bianco	2020	14	95
Clos Mireille Domaine Ott, Provence Semillon	2016	15	90

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

10 CL

75 CL

Château de Selle "Coeur de Grain" Domaine Ott, Provence Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	2016	14	90
---	------	----	----

ROTWEINE - RED WINES

10 CL

75 CL

Möhr Niggli Pinot Noir	2020	12	
Il Rosso di Chiara Paolo Basso Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2019	18	
Château Haut Beauséjour St. Estèphe Cru Bourgeois Merlot, Cabernet Sauvignon	2011	16	

*Fragen Sie auch nach der grossen Carlton Weinkarte. Gerne bringen wir Ihnen diese auf Ihre Suite.
Please ask for the Carlton wine list. We will be happy to bring it to your suite.*

APERITIF

4 CL

Aperol	15 %	12
Campari	23 %	12
Martini Bianco	15 %	11
Carpano Antica Formula	16.5 %	13
Pimms No. 1	25 %	11

GIN

4 CL

Beefeater	40 %	14
Gin Mare	43 %	24
Hendrick's	41.4 %	20
Monkey 47	47 %	25
Humble Gin	40 %	25

PORT

5 CL

Ramos Pinto 20 Years	20 %	32
Sandeman Old Invalid	19.5 %	12
Taylor's Vintage 1992	20 %	90

SHERRY

5 CL

Harvey's Bristol Cream	17 %	10
Sandeman Medium Dry	15 %	10
Tio Pepe White	15 %	10

ARMAGNAC

4 CL

Armagnac Lapostolle X.O.	40 %	40
Armagnac Larressingle V.S.O.P.	40 %	27
Sempé V.S.O.P.	40 %	13

COGNAC

2 CL

Hennessy V.S. Cognac	40%	13
Hennessy X.O.	40%	35
Hennessy Paradis	40%	110
Rémy Martin Louis XIII	40%	270

GRAPPA & MARC

2 CL

Berta Nibbio	40 %	14
Nonino UE Moscato Cru	43 %	25
Marolo Grappa di Mosacto Premium	40 %	20

SPIRITUOSEN-SPIRITS

2 CL

Linie Aquavit	41.5 %	11
Himbeergeist Schladerer	42 %	15
Rochelt Mirabelle	50 %	30

CALVADOS

2 CL

Château du Breuil 20 years	41 %	25
Calvados Morin	42 %	14

BRANDY

2 CL

Carlos Primero	38 %	13
Metaxa	38 %	13
Vecchia Romagna	38 %	13

SCOTCH SINGLE MALT – CLASSIC MALTS SELECTION

4 CL

Dalwhinnie 15 Years	43 %	22
Talisker 18 Years	46 %	35

SCOTCH SINGLE MALT – SPECIAL RELEASES

4 CL

Glenfiddich IPA Experiment	43 %	25
Glenfiddich 23 Grand Cru	40 %	75
Talisker 25 Years	45.8 %	105

SCOTCH SINGLE MALT – THE DISTILLERS EDITIONS 4 CL

Dalwhinnie	43 %	34
Lagavulin	43 %	35
Oban	43 %	35

SCOTCH BLENDED WHISKY 4 CL

Chivas Regal 12 Years	40 %	18
Chivas Regal 18 Years Gold Signature	40 %	30
Johnnie Walker Black Label	40 %	15
Johnnie Walker Double Black	40 %	17

SCOTCH BLENDED WHISKY DE LUXE 4 CL

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	40 %	45
Johnnie Walker Blue Label	40 %	61

WODKA – VODKA

4 CL

Beluga Noble	40 %	30
Beluga Gold Line	40 %	65
Ciroc	40 %	21
Smirnoff Red Label	37.5 %	13

RUM

4 CL

Havana Club 7 Años	40 %	18
Havana Club Seleccion Maestros	45 %	24
Ron Zacapa No. 23	40 %	30

RUM RARITIES

4 CL

Havana Club Gran Reserva 15 Años	40 %	83
Pyrat X.O. Reserva	40 %	25
Ron Zacapa X.O.	40 %	45

TEQUILA

4CL

Don Julio Blanco	38 %	18
Don Julio Reposado	38 %	20
Don Julio 1942	38 %	46

BITTERS

4 CL

Averna	32 %	10
Braulio	21 %	10
Jägermeister	35 %	10

LIKÖRE – LIQUER

4 CL

Amaretto Disaronno	28 %	11
Pernod	68 %	12
Baileys	17 %	11
Frangelico	20 %	11

BIER – B EER

Affligem Blonde	6.6 %	33 cl	14
Heineken Longneck	5 %	33 cl	12
Calanda Edelbräu Lager	4.8 %	40 cl	14
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	15
Heineken alkoholfrei non alcoholic	0.0 %	33 cl	10

WASSER – WATER

Valser mit oder ohne Kohlensäure	sparkling or still	50 cl	10
Valser mit oder ohne Kohlensäure	sparkling or still	75 cl	13
San Pellegrino mit Kohlensäure	sparkling	75 cl	14
Acqua Panna	still	75 cl	14
Evian	still	50 cl	10
Perrier mit Kohlensäure	sparkling	33 cl	9
Schweizer Bergquellwasser mit Kohlensäure		20 cl	9
Swiss Mountain Soda water	sparkling	20 cl	9

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – SOFT DRINKS

Coca Cola	33 cl	8
Coca Cola Light	33 cl	8
Coca Cola Zero	33 cl	8
Fanta	33 cl	8
Sprite	33 cl	8
Fusetea Lemon & Lemongrass	33 cl	8
Fusetea Peach Hibiscus	33 cl	8
Shorley	33 cl	8
Crodino & San Bitter	10 cl	8
Red Bull	35.5 cl	10

SÄFTE – JUICES

Orange	20 cl	8
Multivitamin	20 cl	8
Ananas Pineapple	20 cl	8
Birne Pear	20 cl	8
Pfirsich Peach	20 cl	8
Tomate Tomato	20 cl	8
Grapefruit	20 cl	8
Traube Grape	20 cl	8

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	25 cl	12
Ananas Pineapple	25 cl	12
Pink Grapefruit	25 cl	12
Kiwi, Apfel, Orange Kiwi, Apple, Orange	25 cl	12

HEISSGETRÄNKE – HOT BEVERAGES

Espresso	7
Doppelter Espresso Double Espresso	9
Kaffee Coffee	7
Cappuccino	8
Caffè Latte Coffee Latte	8
Latte Macchiato	9
Heisse oder kalte Schokolade Hot or cold chocolate	9
Heisse oder kalte Ovomaltine Hot or cold Ovomaltine	9
Heisse oder kalte Milch Hot or cold milk	7
Schlagsahne Whipped cream	2

Alle Getränke bereiten wir auch gerne entkoffeiniert und mit Mandel-, Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch zu.
All drinks can be served decaffeinated and with almond, soy, oat or lactose-free milk.

NEWBY TEA

TEA POT – KÄNNCHEN

SCHWARZTEE – BLACK TEA

English Breakfast	10
Assam	10

GRÜNTEE – GREEN TEA

Green Sencha	10
Genmaicha	10

GRÜNTEE – GREEN TEA

Gyokuro	10
Jasmine Pearls	12

KRÄUTERTEE – HERBAL INFUSION

Peppermint	10
Camomile	10

FRÜCHTETEE – FRUIT INFUSION

Fruity Berries	10
Mango & Strawberry	10

SPA BLEND TEA

Zitronengrass, Brombeerblätter, Fenchel, Rooibos, Eisenkraut, Kamille, Anis, Orangenschale, Apfel, Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Kardamom

Wie der Name schon sagt, ist unser Spa Blend ein Tee zum Entspannen. Mit subtilen Zitrus- und Gewürztönen hilft sein sanfter Abgang, sich zu entspannen und selbst an den anstrengendsten Tagen zu verjüngen.

Lemongrass, Blackberry Leaves, Fennel, Rooibos, Verbena, Chamomile, Aniseed, Orange Peel, Apple, Cinnamon, Ginger, Cloves, Cardamom

As its name would suggest, our Spa Blend is a tea for relaxing with. With subtle tones of citrus and spice, its smooth finish will help unwind and rejuvenate even the most arduous of days.

FRUITY BERRIES TEA

Hibiskus, Rosinen, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Süßholzwurzel, Apfel, Brombeere, Morello-Kirsche, natürliches Aroma

Unser feinfruchtiger Beeren-Tisane erfrischt mit süß-sauren Noten von Kirsche, Brombeere und Himbeere. Aus unserem Teebeutel-Sortiment.

Hibiscus, Raisins, Elderberry, Blackcurrant, Liquorice Root, Apple, Blackberry, Morello Cherry, Natural Flavouring

Our fine fruity berries tisane refreshes with sweet and sour notes of cherry, blackberry and raspberry. From our loose-leaf tea pouch range.