



MOVING
MOUNTAINS

Moving Mountain Gerichte - zubereitet mit nährstoffreichen Zutaten, verbunden mit den Schweizer Bergen - nahrhafte und genussvolle Köstlichkeiten. Achten Sie einfach auf das Moving-Mountain-Symbol auf unseren Restaurant- und Barkarten.

Für Mittagsspeisen Angebote fragen sie bitte bei unserem Service Personal an.

Moving Mountain Menus - prepared with an honest respect for 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 restaurant and bar menus.

For food 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 Aufschnittspezialitäten und Käsesorten, Jogurt, Cerealien, gekochtes Bio-Ei, verschiedene Brötchensorten, Croissants, Plundergebäck, Konfitüre, Honig, Butter, aufgeschnittenes Obst, frischer Orangensaft sowie Kaffee, 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 as well as your choice of coffee, tea or hot chocolate

FRÜHSTÜCK À LA CARTE – BREAKFAST À LA CARTE

Zwei pochierte Eier

Two poached eggs

Rührei, Spiegelei oder Omelette von zwei Schweizer Bio-Eiern
mit Käse, Tomaten, Kräutern, Speck oder Pilzen

Scrambled eggs, fried eggs or omelets made from two Swiss organic eggs
with cheese, tomatoes, herbs, bacon or mushrooms

WARMER 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 oder Bauernspeck

3 small veal sausages or 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 mit Pflaumen-Zimt-Konfitüre
French toast with plum-cinnamon jam

Porridge (optional glutenfrei) mit braunem Zucker und saisonalen Früchten
Porridge (optional gluten-free) with brown sugar and seasonal fruits

Pancakes mit Ahornsirup und frischen Beeren
Pancakes with maple syrup and fresh berries

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Aufschnittauswahl mit Salami, Lyoner Wurst und Engadiner Bergkäse
Cold cut selection with salami, ring bologna liver and Engadin mountain cheese

Regionale Rohschinkenauswahl mit Trockenfleisch, Rohschinken und 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 und Forelle)
Smoked fish variety with horseradish (salmon, halibut and trout)

Halbe geschnittene Avocado mit regionalem Hüttenkäse
Half sliced avocado with regional cottage cheese

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Cerealienauswahl

Granola-, Wildfrucht-, Schokoladen Knusper-, Apfel-Zimt- oder Dinkelmüsli mit Milch oder Jogurt

Cereal selection

Granola-, wild fruit-, crispy chocolate-, apple cinnamon- or spelt muesli with milk or yogurt

Traditionelles Birchermüsli

Traditional Birchermuesli

Acai Power Bowl

Acai Beeren, Banane, Mandelmilch, Waldbeeren, Chiasamen und Kokosraspeln

Acai berries, banana, almond milk, forest berries, chia seeds and coconut flakes



Moving Mountain Chiasamen Bowl | Mandelmilch | Walnuss | Leinöl

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



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

Moving mountain oat flakes | Rice milk | Cinnamon | Apple | Hazelnut | Raisins

VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Carlton Blattsalat		29
Geräucherte Lachsforelle, Avocado, Radieschen, Gurken, Tomaten, Sprossen, Leinsamen und Balsamico-Dressing		
Carlton Leaf Salad		
Smoked salmon trout, avocado, radish, cucumber, tomatoes, sprouts, line seeds and balsamic dressing		
Caesar Salad		36
Romanasalat, Sbrinz, Sardellen, Croutons und gebratene Pouletbrust		
Romaine lettuce, sbrinz cheese, anchovies, croutons and roasted chicken breast		
optional mit Black Tiger Garnelen	pro Stück	3
optional with black tiger prawns	each	
Burrata Salat		36
Ramati Tomaten, Basilikumpesto, Rucolasalat, geröstete Pinienkerne und Balsamico		
Burrata Salad		
Ramati tomato, basil pesto, rocket salad, roasted pine nuts and balsamic		
Mezze Trilogie		32
Baba Ghanoush, Hummus, Taboulé und arabisches Pitabrot		
Baba ghanoush, hummus, taboulé, served with Arabic pita bread		

VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Kürbis-Ingwer-Suppe Mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl, Sauerrahm und Croutons Pumpkin ginger soup With roasted seeds, pumpkin oil, sour cream and croutons		18
Rinder-Consommé Kalbsschwanzravioli, Gemüse und Kräutern Beef consommé With veal tail ravioli, vegetables and herbs		21
Hummerbisque mit Zuckerschoten und Sauerrahm Lobster bisque with sugar peas and sour cream		22
optional mit Hummer als Einlage optional plus lobster meat		49
Tatar vom Engadiner Rind mit Bündner Frites	80 g	32
Tatar of Engadine beef with Bündner frites	160 g	48
Regionale Bündner Selektion vom Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Bergkäse und Weichkäse Regional selection of air-dried meat, ham, salami, mountain cheese and soft cheese		29

SANDWICHES

Crouque Monsieur Engadiner Kochschinken, Gruyère und kleiner Salat Engadine ham, Gruyère and a small salad	24
optional mit zwei Spiegeleiern optional with two fried eggs	6
Carlton Club Sandwich Schweizer Poulet, gebratener Speck, Salat, Ei, Tomate, Mayonnaise und Bündner Frites Swiss chicken, fried bacon, salad, egg, tomato, mayonnaise and Bündner frites	42
Vegetarisches Club Sandwich Basilikumtofu, Remoulade, Tomate, Ei, Gurke, Salat, Avocado und Bündner Frites Vegetarian club sandwich Basil tofu, remoulade, tomato, egg, cucumber, salad, avocado and Bündner frites	39
Carlton Burger Schweizer Rind, Remoulade, Salat, Tomate, Cheddar, Zwiebel und Bündner Frites Swiss beef, remoulade, salad, tomato, cheddar, onion and Bündner fries	43
Vegetarischer Beyond Burger Remoulade, Salat, Tomate, Cheddar, Gurke, Avocado, Zwiebel und Bündner Frites Vegetarian beyond burger Remoulade, salad, tomato, cheddar, cucumber, avocado, onion and Bündner frites	39

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

PASTA

Spaghetti oder Penne mit Sauce nach Wahl Spaghetti or Penne with sauce of your choice	31
Tomatensauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basilikumpesto Tomato sauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basil pesto	

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

Traditionelles Rösti Schweizer Bergkäse, Rohschinken, Freilandspiegeleier und kleiner Salat Traditional Rösti Mountain cheese, raw ham, free range fried eggs and a small salad	36
optional mit Périgord Trüffel optional with Périgord truffle	16
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleiner Salat Veal escalope Fried potatoes, cranberries and a small salad	49

HAUPTGERICHTE– MAIN DISHES

Schweizer Zanderfilet Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Apfel Swiss pikeperch fillet Crème sauerkraut, mash potato and apple	46
Gegrilltes Engadiner 200 g Rinderfilet Aubergine, Artischocken, Shiitake und Portweinjus Grilled Engadine 200 g beef fillet Eggplant, artichoke, shii take and port wine sauce	71
Maispoulardenbrust Corn chicken breast	34
Lachsfilet Salmon fillet	42
Wolfsbarschfilet Seabass fillet	46
Beilagen: Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Reis, Pommes Frites, gemischtes Gemüse, Grillgemüse, Mandel-Brokkoli oder Knoblauch-Spinat Side dishes: Parsley potatoes, fried potatoes, mash potato, rice, French fries mixed vegetables, grilled vegetables, almond broccoli or garlic spinach	10

DESSERT

Klassische Crème Brûlée mit Bourbon Vanille Classic crème brûlée with bourbon vanilla	18	
Variation von frisch geschnittenen Früchten Variety of freshly sliced fruits	21	
Schweizer Meringues Doppelrahm, frische Beeren und Vanilleeis Swiss Meringues Double cream with fresh berries and vanilla ice cream	22	
Felchlin Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis Chocolate fondant cake with vanilla ice cream	18	
Schweizer Käseauswahl von unserem regionalen Käsebauern Feigensenf, Fruchtbrot, Walnüsse und Trauben Swiss cheese selection from our local cheese farmer Fig mustard, fruit bread, walnuts and grapes	22	
Auswahl an verschiedenen Eissorten und Sorbets Assorted ice cream and sorbet flavors	pro Kugel per scoop	3

KINDERMENU – KIDS' MENU

Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum Cherry tomatoes and mozzarella with fresh basil	9
Consommé mit Flädli und Gemüse Consommé with crêpe stripes and vegetable	12
Pizza Margherita mit Tomate und Mozzarella Pizza Margherita with tomato and mozzarella	17
jede weitere Zutat each additional topping	2
Spaghetti oder Penne mit Bolognese, Tomatensauce oder Basilikumpesto Spaghetti or Penne with bolognese, tomato sauce or basil pesto	17
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken nuggets with French fries	18
Smarties Pop Up Eis Smarties Pop Up ice cream	6
Dino Vanilleglacée mit Schokoladensauce Dino vanilla ice cream with chocolate sauce	10

KLEINKINDER - 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 und Bio Leinöl
First puree: steamed carrots, potato and line seeds oil | 14 |
| Zufriedener Magen: gedämpfter Fenchel, Hirseflocken und Bio Leinöl
Happy belly: steamed fennel, millet flakes and line seeds oil | 14 |
| Babys erste Wahl: gedämpfte Karotten, Apfel, Kartoffel und Bio Leinöl
wahlweise mit Fisch oder Fleisch
Baby's first choice: steamed carrots, apple, potato and line seeds oil,
optional with fish or meat | 18 |
| Vitamin Bombe: Apfel, Banane und Mango
Vitamin Bomb: apple, banana and mango | 16 |

NACHTKARTE – NIGHT MENU

Minestrone mit Basilikumöl Minestrone with basil oil	18
Rinder-Consommé Kalbsschwanzravioli, Gemüse und Kräuter Beef consommé Veal tail ravioli, vegetables and herbs	21
Caesar Salad Romanasalat, Sbrinz, Sardellen, Croutons und gebratene Pouletbrust Romaine lettuce with sbrinz, anchovies, croutons and roasted chicken breast	36
Spaghetti oder Penne mit Sauce nach Wahl: Tomatensauce Bolognese Spaghetti or Penne with sauce of your choice: Tomato sauce Bolognese	31
Carlton Burger Schweizer Rind, Remoulade, Salat, Tomate, Cheddar, Zwiebel und Bündner Frites Swiss beef, remoulade, salad, tomato, cheddar, onion and Bündner fries	43
Klassische Crème Brulée mit Bourbon Vanille Classic crème brulée with bourbon vanilla	18

CHAMPAGNE	10 CL	75 CL
-----------	-------	-------

Louis Roederer, Reims

Flûte Louis Roederer Brut Premier	24	145
-----------------------------------	----	-----

Flûte Louis Roederer Brut Rosé Vintage	28	170
--	----	-----

WEISSWEINE - WHITE WINES	10 CL	75 CL
--------------------------	-------	-------

Peter Wegelin, Malans

2016 Riesling & Sylvaner Carlton Edition	11	75
--	----	----

Delas Vins de Pays D'OC, Côtes du Rhône

2018 Viognier blanc	11	70
---------------------	----	----

Tenuta di San Leonardo, Avio

2017 Vette di San Leonardo, Sauvignon Blanc	13	85
---	----	----

Staatskellerei Zürich

2017 Éo Blanc, Chardonnay	16	95
---------------------------	----	----

Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

2016 Mâcon-Verzé	18	110
------------------	----	-----

ROTWEINE - RED WINES

10 CL 75 CL

Centurio, Apulien

2017 Centurio Minor

12

85

Alvaro Palacios, Priorat

2017 Camins del Priorat

13

85

Cantina Valpolicella, Veneto

2015 Amarone La Musa

15

90

Staatskellerei Zürich

2016 Éo Noir

18

110

Château Biac, Bordeaux

2014, Château Biac

20

120

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

10 CL 75 CL

Domaine Ott, La Londe-les-Maures

2016 Cœur de Grain, Château de Selle

14

90

*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.*

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

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 – LIQUEUR

4 CL

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

BIER – B EER

Budweiser Budvar	5 %	33 cl	13
Affligem Blonde	6.6 %	33 cl	14
Heineken Longneck	5 %	33 cl	12
Calanda Glatsch 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		

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.

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

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

10

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

10

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

Our fine caffeine-free Fruity Berries tisane refreshes with sweet and sour notes of cherry, blackberry and raspberry.