

Terrassenkarte

Hier ist gut leben, in dieser starken hellen Luft, hier, wo die Natur auf wunderliche Weise zugleich mild, feierlich und geheimnisvoll ist - im Grunde gefällt mir's nirgendwo so gut als in Sils Maria

Friedrich Nietzsche, 1885, Gast im Hotel Edelweiss

Das Hotel Edelweiss wurde 1876 eröffnet und war somit eines der ersterbauten Hotels im Dorf.

In unseren à la carte Restaurant „Arvenstube“ verwöhnen wir Sie mit traditionellen Gerichten, speziellen Kreationen aus einheimischen Produkten und Spezialitäten.

Im denkmalgeschützten Jugendstil-Saal können sie am Morgen das reichhaltige Frühstücksbuffet und am Abend das abwechslungsreiche Menu geniessen. Der Stilvolle Saal ist auch ideal für Hochzeiten und Anlässe jeglicher Art und bietet Platz für bis zu 130 Gäste.

Champagner & Prosecco

Edel Blanc, Blanc de Blanc brut	10 cl	12.00
Laurent Perrier	10 cl	16.50
Prosecco Contessa Giulia DOC Extra Dry	10 cl	9.50

Aperitif

Kir Royal		18.00
French 75		19.00
Bellini		13.00
Hugo		13.50
Aperol Spritz		13.50
Ramazzotti Rosato		13.50
Campari	4 cl	8.00
Campari Orange		12.80
Campari Soda		11.50
Aperol	4 cl	8.00
Martini Bianco Extra dry Rosso	4 cl	8.00
Pernod	4 cl	8.00
Sanbittèr alkoholfrei		5.00
Sanbittèr mit Grapefruit / Orangensaft		6.80

Biere

...frisch gezapft

Calanda Edelbräu	20 cl	3.80
Calanda Edelbräu	30 cl	5.00
Calanda Edelbräu	50 cl	8.00

Engadiner Biere | Micro Brauerei Käslin aus Pontresina

Von Hand und mit grösster Sorgfalt hergestellt. Alle Biersorten sind Naturprodukte und enthalten keine Konservierungsstoffe.

Bernina das helle naturtrübe	32 cl	7.00
Palü das Bernsteinfarbene Amberbier	32 cl	7.00
Bellavista das leichte Weizen	32 cl	7.00

...aus der Flasche

Erdinger Weissbier	50 cl	8.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	8.00
Calanda 0,0 %	33 cl	5.00
Saurer Most	50 cl	7.00
Saurer Most alkoholfrei	50 cl	7.00

Weissweine

Edel Weiss	2021	9.70 /dl
Chardonnay & Merlot Bianco Gialdi Vini, Mendrisio Tessin		

Malanser Riesling x Sylvaner	2022	8.80 /dl
Riesling x Sylvaner Weinbau von Salis Graubünden		

Féchy AOC	2021	8.80 /dl
Chasselas (Gutedel) Raymond Paccot, La Colombe Waadt		

Niscioo Bianco del Misox DOC	2022	8.90 /dl
Chardonnay & Sauvignon Niscioo Sagl, San Vittore, Misox Graubünden		

Sauvignon DO	2021	9.50 /dl
Sauvignon Blanc Biowein von Menade, Castilla y León Spanien		

Roséweine

Rosato Monroe IGT	2021	8.80 /dl
Nebbiolo M. Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina		

Rosé de la Mordorée Bio	2021	9.20 /dl
Grenache & Syrah Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône Frankreich		

Rotweine

Edel Rot Merlot & Cabernet Sauvignon Gialdi Vini, Mendrisio Tessin	2020	9.70 /dl
Maienfelder Pinot Noir Blauburgunder Weinbau von Salis Graubünden	2021	8.80 /dl
Barbera del Monferrato DOC Barbera Luigi Tacchino, Monferrato Piemont	2016	9.00 /dl
Sassella Sommarovina DOCG Nebbiolo Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina	2019	11.00 /dl
Achille IGT Sangiovese Bindi Sergardi Toscana	2021	9.50 /dl
Sedàra DOC Nero d'Avola Donnafugata Sicilia	2020	8.90 /dl

Alkoholfreie Getränke

Passugger Mineralwasser prickelnd	77 cl	9.00
	47 cl	6.00
Allegra Mineralwasser still	77 cl	9.00
	47 cl	6.00
Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Elmer Citro	30 cl	5.00
Orangina	25 cl	5.00
Rivella Rot Rivella Blau	33 cl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon Spicy Ginger	20 cl	5.00
Thomas Henry Tonic Water	20 cl	5.00
Gents Swiss Roots Tonic Water	20 cl	5.20
Fever Tree Tonic Water	20 cl	5.40
Apfelschorle, Möhl Shorley	33 cl	5.00
Roter Traubensaft	20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	8.00
Apfelsaft	20 cl	5.00
Multivitaminsaft	20 cl	5.00
Ananassaft	20 cl	5.00
Grapefruitsaft	20 cl	5.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Cranberrysaft	20 cl	5.00
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.80
aus Schweizer Bio-Bergkräuter	50 cl	6.50

Für Zwischendurch | all day menu
 durchgehend von 11.30 – 21.00 Uhr

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl Mixed salad with dressing by choice	13.00
Grüner Blattsalat mit Dressing nach Wahl Green leaf salad with dressing by choice	10.50
Caesar Salat mit Oliven, Tomaten, Croûtons, Parmesanhobel mit Streifen von der gebratenen Schweizer Geflügelbrust Caesar salad with olives, tomatoes, croutons, parmesan with pan seared stripes of swiss chicken breast	17.00 25.00
Cherrytomaten Salat mit Burrata und Basilikum Cherry tomato salad with burrata and fresh basil	19.00
Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz und Bündner Bergkäse, Essiggemüse und Salatsträusschen Plate Grisons style with specialties of air cured beef, mountain cheese, vinegar vegetables and olives	29.00
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken Grisons barley soup with air cured beef and raw ham	13.50

Eiskarte

Coupe Danemark 2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Rahm <i>2 scoops of vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and cream</i>	13.50
Coupe Colonel 2 Kugeln Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka <i>2 scoops of lemon sorbet and a shot of vodka</i>	13.00
Coupe Romanoff 2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Rahm <i>2 scoops of vanilla ice-cream, fresh strawberries and whipped cream</i>	13.00
Bananensplit 2 Kugeln Vanilleeis mit Bananenhälften, Schokoladensauce und Rahm <i>2 scoops of vanilla ice-cream, banana, chocolate sauce and cream</i>	13.00
Schweizer Eiskaffee <i>Swiss Ice coffee </i>	11.00
Shakes Erdbeer Schokolade Vanille <i>Strawberry chocolate vanilla</i>	9.00
Unsere Eissorten Ice-cream Vanille Schokolade Erdbeer Zitrone Himbeer <i>Vanilla chocolate strawberry lemon raspberry</i>	je Kugel per scoop 5.00
Extra Portion Rahm	1.50



Bester Kaffeegenuss von

Café Crème Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino Latte Macchiato	5.50
Flavoured Latte Macchiato	6.50
mit Sirup nach Wahl	
Vanille Cocos Macadamia Karamell Mandel Haselnuss	
Iced Lattino	6.80
Eiskaffee mit kaltem Milchschaum und Sirup nach Wahl	
Vanille Cocos Macadamia Karamell Mandel Haselnuss	
Heisse Caotina	5.00
Heisse Ovomaltine	5.00

Eine grosse Auswahl an regionalen und internationalen Teespezialitäten von Glattfelder St. Moritz finden Sie in unserer separaten Teekarte.

Glas	5.00
Kännchen	8.00

Heissgetränke mit Schuss

Espresso Coretto	12.50
Grog	8.50
Lumumba	11.50
Tee mit Rum	11.50
Kaffee mit Schuss z.B. mit Baileys oder Amaretto	11.50
Irish Coffee	15.00

Wir bieten Ihnen täglich:

Hausgemachter Apfelstrudel 12.50
Mit Vanillesauce oder Vanilleglacé oder Rahm
inklusive einer Tasse Kaffee oder einem Glas Tee

Hausgemachte Engadiner Nusstorte Stück 6.50

Gerne können Sie auch eine ganze Nusstorte für Ihre Lieben Daheim mitnehmen. 25.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt