

Roomservice

Menü

Menu



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 *bio* 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 | Kräuter | Speck | Pilze | Zwiebel | Pepperoni | Schinken
Scrambled eggs | Fried eggs | Omelets made from two Swiss organic eggs | Cheese | Tomatoes | Herbs | Bacon | Mushrooms | Onion | Bell pepper | Ham

WARME FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – HOT BREAKFAST SPECIALS

Ei Benedict *Egg Benedict*

Pochierte Eier | Schinken | Pan Brioche | Spinat | Sauce Hollandaise

Poached eggs | Ham | Pan brioche | Spinach | Sauce Hollandaise

Ei Poche *Egg poche*

Pochierte Eier | Avocado | Englischer Muffin | Chiasamen

Poached eggs | Avocado | English muffin | Chia seeds

3 Kalbswürstchen

3 small veal sausages

Bauernspeck

Farmer's bacon

Osietra Kaviar

Osietra Caviar

pro Gramm

per gram

10

10

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

Fluffy Pancake mit Cheesecakecreme | Ahornsirup | Frische Beeren

Fluffy pancakes with cheesecakecream | Maple syrup | Fresh berries



KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Aufschnittauswahl *Cold cut selection*

Salami | Lyoner Wurst | Engadiner Bergkäse

Salami | Ring bologna liver | Engadin mountain cheese

Regionale Rohschinkenauswahl | Trockenfleisch | Rohschinken | Salsiz

Variety of dried meat from the region

Frühstückskäseauswahl aus den umliegenden Bergen und Tälern

Breakfast cheese selection from the surrounding mountains and valleys

Räucherfischvariation mit Meerrettich (Lachs | Heilbutt | Forelle)

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

Halbe Avocado | Regionaler Hüttenkäse

Half avocado | Regional cottage cheese

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Cerealienauswahl *Cereal selection*

Granola- | Wildfrucht- | Schokoladen Knusper- | All-Brain
mit Milch | Joghurt

*Granola- | Wild fruit- | Crispy chocolate- | All-brain
with milk | Yoghurt*

Traditionelles Birchermüsli

Traditional Birchermuesli

Moving Mountains Chiasamen Porridge | Mandelmilch | Pekannüsse
Ahorn-Sirup | Blaubeeren | Griechischer Joghurt

*Moving Mountains chia seeds porridge | Almond milk | Pecan nuts
Maple syrup | Blueberry | Greek yogurt*



Moving Mountains Quinoa-Cashew Porridge | Apfel-Kardamom | Cashew Milch
Moving Mountains quinoa-cashew porridge | Apple-cardamom | Cashew milk



Bergbauern Honig Bowl | Naturjoghurt | Karamellisierte Nüsse | Granatapfelkerne
Birne | Honig

*Mountain Farmer bowl | Nature yogurt | Caramelized nut | Pomegranate seed | Pear
Honey*



VORSPEISEN – STARTERS

Caesar Salat	36
Gebratenes Poulet Romanasalat Sardellen Tomaten Parmesan Croûtons	
<i>Roasted chicken Romaine lettuce Anchovies Tomatoes Parmesan Croutons</i>	
Burrata Caprese	32
Bunte Tomaten Basilikum Olivenöl Balsamico Kaviar	
<i>Colorful tomatoes Basil Olive oil Balsamic Caviar</i>	
Simmental Rindertatar <i>Simmental beef tartare</i>	
Kapern Sardellen Zwiebeln Schnittlauch Dijon Senf Eigelb Cognac Toast	
Pommes Frites	
<i>Capers Anchovies Onions Chives Dijon mustard Egg yolk</i>	
<i>Cognac Toast French Fries</i>	
80 g	36
160 g	54
Auswahl an Bündner Fleisch	34
Trockenfleisch Rohschinken Lenzerheide Käse	
<i>Regional selection of Grison meat Cured ham cheese from Lenzerheide</i>	

MOVING MOUNTAINS BOWLS

Carlton Power Bowl

Bulgur | Walnuss | Radicchio | Rosinen | Sprossen | Koriander 36

Bulgur | Walnut | Radicchio | Raisins | Sprouts | Coriander

Optional mit geräuchertem Schweizer Lachs 42

Optional with smoked Swiss salmon

St. Moritz Bowl

Gerste | Schwarzer Kohl | Rote Beete | Kichererbsen | Haselnuss 34

Barley | Black cabbage | Beetroot | Chickpeas | Hazelnut

Optional mit Ziegenfrischkäse 40

Optional with goat cream cheese

Winter Superfood Bowl

Linsen | Ofengemüse | Grünkohl | Granatapfel | Karamellisierte Nüsse 34

Cranberry Dressing

Lentils | Oven vegetables | Green cabbage | Pomegranate | Caramelized nuts

Cranberry dressing

Optional mit Schweizer Poulet Brust 40

Optional with Swiss chicken breast

SUPPEN – SOUPS

Rinder Consommé <i>Beef consommé</i> Gemüse Perlen Frische Kräuter <i>Vegetable pearls Fresh herbs</i>	26
Bündner Gerstensuppe <i>Engadin pearl barley soup</i> Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne <i>Leek Celery Carrots Grisons dried meat Chives Cream</i>	24
Pastinaken Creme <i>Parsnip cream</i> Schwarzer Trüffel Kräuter Öl <i>Black truffle Herb oil</i>	36

SANDWICHES

Croque Monsieur <i>Croque Monsieur</i>	30
Bündner Bergkäse Gekochter Schinken Dijon Senf Kleiner Salat <i>Engadine mountain cheese Cooked ham Dijon mustard Small salad</i>	
Carlton Club Sandwich <i>Carlton club sandwich</i>	44
Schweizer Poulet Speck Salat Tomate Ei Senfmayonnaise Bündner Frites <i>Swiss chicken Bacon Salad Tomato Egg Mustard mayonnaise Bündner frites</i>	
Alpine Burger <i>Alpine burger</i>	44
Simmentaler Rind Eisbergsalat Tomate Zwiebel gepickelte Gurken Bündner Frites <i>Swiss beef Salad Tomato Onion Pickled cucumbers Bündner frites</i>	
Green Stack <i>Green stack</i> 	39
Marinierte Paprika Salat Tomate Gurke Guacamole Zwiebel Bündner Frites <i>Marinated bell pepper Salad Tomato Cucumber Guacamole Onion Bündner frites</i>	

PASTA

Spaghetti oder Penne | Sauce nach Wahl 38
Spaghetti or Penne | Sauce of your choice

Tomatensauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basilikum Pesto
Tomato sauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basil pesto

Taglioni *Taglioni* 52
Winter Trüffel
Winter truffle

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

Wiener Schnitzel <i>Escalope Vienna style</i> Bündner-Frites I Kräutermayonnaise I Preiselbeermarmelade <i>Bündner-Frites I Herb mayonnaise I Currant jam</i>	64
Rindsfilet Rossini Art <i>Fillet of beef Rossini style</i> Spinat I Schwarzer Trüffel I Sellerie Creme I Entenleber <i>Spinach I Black truffle I Celery cream I Duck liver</i>	74
Wolfsbarsch Filet <i>Sea Bass fillet</i> Winter Gemüse I Beurre Blanc <i>Winter vegetables I Beurre blanc</i>	62

DESSERT

Nelken Crème Brûlée <i>Cloves Crème Brûlée</i>		22
Mandel Namelaka Creme I Bourbon Vanille <i>Almond Namelaka cream I Bourbon vanilla</i>		
Tiramisu mit Engadiner Joghurt <i>Tiramisu with Engadine yogurt</i>		22
Zitrone I Pistazien <i>Lemon I Pistacchios</i>		
Variation von frisch geschnittenen Früchten <i>Variety of freshly sliced fruit</i>		22
Auswahl an verschiedenen Eissorten und Sorbets <i>Assorted ice cream and sorbet flavors</i>	pro Kugel <i>per scoop</i>	6

KINDERMENÜ – KIDS' MENU

Kirschtomaten Mozzarella Frischer Basilikum <i>Cherry tomatoes Mozzarella Fresh basil</i>	9
Hühner Consommé Stelling <i>Chicken Consommé Stelling</i>	12
Pizza Margherita Tomate Mozzarella <i>Pizza Margherita Tomato Mozzarella</i>	17
Spaghetti Penne Bolognese Tomatensauce Basilikum Pesto <i>Spaghetti Penne</i> <i>Bolognese Tomato sauce Basil pesto</i>	16
Chicken Nuggets Pommes Frites <i>Chicken Nuggets French fries</i>	18
Quarkmousse mit frischen Beeren <i>Curd mousse with fresh berries</i>	10
Schweizer Schokomilch Mousse <i>Swiss choco mousse</i>	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 | Bio-Leinöl 14

First puree: steamed Carrots | Potato | Linseed oil

Zufriedener Magen: gedämpfter Fenchel | Hirseflocken | Bio-Leinöl 14

Happy belly: steamed fennel | Millet flakes | Linseed oil

Babys erste Wahl: *Baby's first choice:* 18

Gedämpfte Karotten | Apfel | Kartoffel | Bio-Leinöl

Wahlweise mit Fisch | Fleisch

Steamed carrots | Apple | Potato | Linseed oil

Optional with fish | Meat

Vitamin Bombe: Apfel | Banane | Mango 16

Vitamin bomb: Apple | Banana | Mango

NACHTKARTE – NIGHT MENU

(FROM 10PM – 7AM)

Rinder Consommé <i>Beef Consommé</i> Gemüse Perlen Frische Kräuter <i>Vegetable Pearls Fresh Herbs</i>	26
Bündner Gerstensuppe <i>Engadin pearl barley soup</i> Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne <i>Leek Celery Carrot Grisons dried meat Chives Cream</i>	24
Bündner Bergkäse Gekochter Schinken Dijon Senf Kleiner Salat <i>Engadine mountain cheese Cooked ham Dijon mustard Small salad</i>	30
Carlton Club Sandwich <i>Carlton club sandwich</i> Schweizer Poulet Speck Salat Tomate Ei Senf Mayonnaise Bündner Frites <i>Swiss chicken Bacon Salad Tomato Egg Mustard mayonnaise Bündner frites</i>	44
Alpine Burger <i>Alpine burger</i> Schweizer Rind Eisbergsalat Tomate Zwiebel gepickelte Gurken Bündner Frites <i>Swiss beef Salad Tomato Onion Pickled cucumbers Bündner frites</i>	44

Green Stack <i>Green stack</i>	39
Marinierte Paprika Salat Tomate Gurke Guacamole Zwiebel Bündner Frites <i>Marinated bell pepper Salad Tomato Cucumber Guacamole Onion Bündner frites</i>	
Spaghetti oder Penne Sauce nach Wahl <i>Spaghetti or Penne Sauce of your choice</i>	31
Tomatensauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basilikum Pesto <i>Tomato sauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basil pesto</i>	
Nelken Crème Brûlée <i>Cloves Crème Brûlée</i>	22
Mandel Namelaka Creme Bourbon Vanille <i>Almond Namelaka cream Bourbon vanilla</i>	
Tiramisu mit Engadiner Joghurt <i>Tiramisu with Engadine yogurt</i>	24
Zitrone Pistazien <i>Lemon Pistacchios</i>	

CHAMPAGNE

10 CL

75 CL

Premier Brut 245 Louis Roederer, Reims <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	s.a.	26	155
Premier Brut Rosé Louis Roederer, Reims <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2016	30	210

WEISSWEINE - WHITE WINES

10 CL

75 CL

Sauvignon Blanc Giani Boner, Graubünden <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	17	120
Chardonnay Alois Lageder, Italien <i>Chardonnay</i>	2023	14	80

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

10 CL

75 CL

Château de Selle
Domaine Ott, Provence
Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

2023

16

90

ROTWEINE - RED WINES

10 CL

75 CL

Pinot Noir
Weingut Möhr Niggli, Graubünden
Pinot Noir

2022

14

95

Il Rosso di Chiara
Paulo Basso, Ticino
Merlot, C. Sauvignon, C. Franc

2020

18

125

*Fragen Sie auch nach der 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%	290

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

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
Johnnie Walker Blue Label

40 %
40 %

45
61

WODKA – VODKA

4 CL

Beluga Noble
Beluga Gold Line
Ciroc

40 %
40 %
40 %

30
65
21

RUM

4 CL

Havana Club 7 Años
Havana Club Seleccion Maestros
Ron Zacapa No. 23

40 %
45 %
40 %

18
24
30

RUM RARITIES

4 CL

Havana Club Gran Reserva 15 Años
Pyrat X.O. Reserva
Ron Zacapa X.O.

40 %
40 %
40 %

83
25
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 – BEER

Heineken Longneck	5 %	33 cl	12
Calanda Edelbräu Lager	4.8 %	40 cl	14
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	15
Calanda alkoholfrei <i>Non alcoholic</i>	0.0 %	33 cl	10

WASSER – WATER

Valser mit oder ohne Kohlensäure <i>Sparkling or still</i>	50 cl	10
Valser mit oder ohne Kohlensäure <i>Sparkling or still</i>	75 cl	13
San Pellegrino mit Kohlensäure <i>Sparkling</i>	75 cl	14
Acqua Panna ohne Kohlensäure <i>Still</i>	75 cl	14
Evian ohne Kohlensäure <i>Still</i>	50 cl	10
Perrier mit Kohlensäure <i>Sparkling</i>	33 cl	9

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – SOFT DRINKS

Coca-Cola	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 <i>Pineapple</i>	20 cl	8
Birne <i>Pear</i>	20 cl	8
Pfirsich <i>Peach</i>	20 cl	8
Tomate <i>Tomato</i>	20 cl	8
Grapefruit	20 cl	8
Traube <i>Grape</i>	20 cl	8

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	25 cl	12
Ananas <i>Pineapple</i>	25 cl	12
Pink Grapefruit	25 cl	12

HEISSGETRÄNKE – HOT BEVERAGES

Espresso <i>bio</i>	7
Doppelter Espresso <i>Double Espresso bio</i>	9
Kaffee <i>Coffee bio</i>	7
Cappuccino	8
Caffè Latte <i>Coffee Latte</i>	8
Latte Macchiato	9
Heisse oder kalte Schokolade <i>Hot or cold chocolate</i>	9
Heisse oder kalte Ovomaltine <i>Hot or cold Ovomaltine</i>	9
Heisse oder kalte Milch <i>Hot or cold milk</i>	7
Schlagsahne <i>Whipped cream</i>	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.

Geniessen Sie unseren Bio-Kaffee von der grössten und höchstgelegenen Kaffeerösterei im Kanton Graubünden: Cafe Badilatti.

Enjoy our organic coffee from the largest and highest coffee roastery in the canton of Grison: Cafe Badilatti.

NEWBY TEA

KÄNNCHEN - TEA POT

SCHWARZTEE – *BLACK TEA*

English Breakfast	10
Assam	10

GRÜNTEE – *GREEN TEA*

Green Sencha	10
Genmaicha	10

GRÜNTEE – *GREEN TEA*

Jasmine Pearls	12
----------------	----

KRÄUTERTEE – *HERBAL INFUSION*

Peppermint	10
Camomile	10

FRÜCHTETEE – *FRUIT INFUSION*

Fruity Berries	10
Mango & Strawberry	10

MOVING MOUNTAINS TEAS

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 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.



Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weißmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit.

Halten Sie Ausschau nach folgendem Symbol: 

Moving Mountains dishes are backed by the latest findings in nutritional science. The ingredients are purely plant-based (with options) and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired - yet taste and flavors govern every decision.

Look out for the following symbol: 

Herkunftsbezeichnung *Declaration of origin*

Fisch, Schalen- & Krustentiere: *Fish, shellfish & crustaceans*: CH, FR

Käse *Cheese*: CH, IT

Wurstwaren & Schinken *Sausage & ham*: CH, IT

Ei *egg*: CH