

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 | 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 Egg Benedict

Pochierte Eier | Schinken | Spinat | Sauce Hollandaise

Poached eggs | Ham | Spinach | Sauce Hollandaise

Ei Poche Egg Poche

Pochierte Eier | Avocado | Vollkorntoast

Poached eggs | Avocado | Wholemeal toast

3 Kalbswürstchen

3 small veal sausages

Bauernspeck

Farmer's bacon

Osierta Kaviar

pro Gramm

10

Osietra Caviar

per gram

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

Pancakes mit Ahornsirup | Frische Beeren
Pancakes with 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- | Apfel-Zimt- | Dinkelmüsli
mit Milch | Joghurt

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

Traditionelles Birchermüsli

Traditional Birchermuesli

Moving Mountains Quinoa-Cashew Porridge | Bananen | Kokos Milch

Moving Mountains Quinoa-Cashew Porridge | Banana | Coconut milk

CHF

Moving Mountains Chiasamen Porridge | Mandelmilch | Pecannüsse | Ahorn-Sirup

Moving mountain chia seeds porridge | Almond milk | Pecan nuts | Maple syrup

CHF

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

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

CHF

VORSPEISEN – STARTERS

Caesar Salat	34
Gebratenes Poulet Romanasalat Sardellen Tomaten Parmesan Croûtons	
Roasted chicken Romaine lettuce Anchovies Tomatoes Parmesan Croutons	
Burrata Caprese	32
Bunte Tomaten Basilikum Olivenöl Vollkorn-Bruschetta	
Colorful tomatoes Basil Olive oil Whole meal Bruschetta	
Simmental Rinds Tatar Simmental Beef Tartare	
Kapern Sardellen Zwiebeln Schnittlauch Dijon Senf Eigelb Cognac	
Capers Anchovies Onions Chives Dijon mustard Egg yolk	
Cognac	
80 g	34
160 g	51
Auswahl an Bündner Fleisch	34
Trockenfleisch Rohschinken Lenzerheide Käse	
Regional selection of Grison meat Cured ham cheese from Lenzerheide	

MOVING MOUNTAINS BOWLS

Carlton Power Bowl

Rande | Kichererbsen | Bulgur | Granatapfel | Grapefruit | Aubergine | Sprossen 36

Beet root | Chickpeas | Bulgur | Pomegranate | Grapefruit | Eggplant | Sprouts

Optional mit gebratener Maispouletbrust 42

Optional with roasted Swiss corn-fed chicken

St. Moritz Bowl

Spinat | Sellerie Edamame | Avocado | Radieschen | Gerste | Petersilie 34

Italienisches Dressing

Spinach | Celery Edamame | Avocado | Radish | Barley | Parsley | Italian

Dressing

Optional mit Ziegenfrischkäse 40

Optional with goat cream cheese

Quinoa Bowl

Quinoa | Nüsslisalat | Apfel | Tofu | Haselnuss | Zitronensauce 34

Quinoa | Lambs lettuce | Apple | Tofu | Haselnut | Lemonsauce

Optional mit geräuchertem Schweizer Lachs 40

Optional with smoked Swiss Salmon

SUPPEN – SOUPS

Minestrone Genovese Minestrone Genovese Saisonales Gemüse Basilikum Pesto Croûtons Frische Kräuter Seasonal vegetables Basil Pesto Croutons Fresh Herbs	19
Bündner Gerstensuppe Engadin pearl barley soup Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne Leek Celery Carrot Grisons dried meat Chives Cream	22
Ochsenschwanz Consommé Oxtail Consommé Tortellini Pilze Portwein Tortellini Mushrooms Portwine	36

SANDWICHES

Crouque Monsieur Crouque Monsieur Engadiner Kochschinken Gruyère Engadine ham Gruyère	28
Carlton Club Sandwich Carlton Club Sandwich Schweizer Poulet Speck Salat Tomate Bio Eier Eisbergsalat Bündner Frites Swiss chicken Bacon Salad Tomato Organic egg -Lettuce Bündner frites	42
Carlton Burger Carlton Burger Schweizer Rind Salat Tomate Käse Zwiebel Bündner Frites Swiss beef Salad Tomato Cheese Onion Bündner frites	43
Plant based Beyond Burger Plant-Based Beyond Burger Salat Tomate Gurke Avocado Zwiebel Bündner Frites Salad Tomato Cucumber Avocado Onion Bündner frites	39

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

Calamarata Calamarata 38
Zucchini | Bauern Speck
Zucchini | Farmer's bacon

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

Wiener Schnitzel Escalope Vienna style Bündner-Frites Kräutermayonnaise Preiselbeermarmelade Bündner-Frites Herb mayonnaise Currant Jam	54
Black Angus Tagliata Black Angus beef Tagliata Karotten Winter Trüffel Kartoffel Püree Carrots Winter truffles Potato puree	68
Wolfsbarsch Filet Roasted Sea Bass Fillet Wilder Brokkoli Sardellen Mayo Hering Kaviar Wild broccoli Anchovies mayo Herring caviar	68
Marinierte Aubergine Marinated Eggplant Miso Avocado Crème Shiso grün Pinienkerne Miso Avocado crème green Shiso Pine nuts	45

DESSERT

Lebkuchen Crème Brûlée Gingerbread Crème Brûlée Schlagsahne Bio Eier Bourbon Vanille Double cream Organic eggs Bourbon vanilla	18	
Engadiner Joghurt Engadine Yogurt Vanille Vanilla	18	
Variation von frisch geschnittenen Früchten Variety of freshly sliced fruits	21	
Schweizer Käselektion Swiss cheese selection Feigensenf Früchtebrot Walnüsse Trauben 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 Frischer Basilikum Cherry tomatoes Mozzarella Fresh basil	9
Consommé Flädli Gemüse Consommé Crêpe stripes Vegetables	12
Pizza Margherita Tomate Mozzarella Pizza Margherita Tomato Mozzarella	17
Spaghetti Penne Bolognese Tomatensauce Basilikum Pesto Spaghetti Penne Bolognese Tomato sauce Basil pesto	16
Chicken Nuggets Pommes Frites Chicken Nuggets French fries	18
Vanille Panna Cotta Vanilla Panna Cotta	10
Schweizer Schokomilch Mousse Swiss Choco Mousse	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 First puree: steamed Carrots Potato Linseed oil	14
Zufriedener Magen: gedämpfter Fenchel Hirseflocken Bio Leinöl Happy belly: steamed Fennel Millet flakes Linseed oil	14
Babys erste Wahl: Baby's first choice: gedämpfte Karotten Apfel Kartoffel Bio Leinöl Wahlweise mit Fisch Fleisch Steamed Carrots Apple Potato Linseed oil Optional with Fish Meat	18
Vitamin Bombe: Apfel Banane Mango Vitamin Bomb: Apple Banana Mango	16

NACHTKARTE – NIGHT MENU

(FROM 10PM – 7AM)

Minestrone Genovese Minestrone Genovese Saisonales Gemüse Basilikum Pesto Croûtons Frische Kräuter Seasonal vegetables Basil Pesto Croutons Fresh Herbs	19
Bündner Gerstensuppe Engadin pearl barley soup Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne Leek Celery Carrot Grisons dried meat Chives Cream	22
Crouque Monsieur Crouque Monsieur Engadiner Kochschinken Gruyère Engadine ham Gruyère	28
Carlton Club Sandwich Carlton Club Sandwich Schweizer Poulet Speck Eisbergsalat Tomate Bio Eier Bündner Pommes Swiss chicken Fried bacon Lettuce Tomato Organic eggs Bündner frites	42
Carlton Burger Carlton Burger Schweizer Rind BBQ Salat Tomate Cheddar Zwiebel Bündner Frites Swiss beef BBQ Salad Tomato Cheddar Onion Bündner frites	43

Plant based Beyond Burger Remoulade Salat Tomato Cheddar Gurke Avocado Zwiebel Bündner Frites Remoulade Salad Tomato Cheddar Cucumber Avocado Onion Bündner frites	39
Spaghetti oder Penne Sauce nach Wahl Spaghetti or Penne Sauce of your choice	31
Tomatensauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basilikum Pesto Tomato sauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basil pesto	
Lebkuchen Crème Brûlée Schlagsahne Bio Eier Bourbon Vanille Double cream Organic eggs Bourbon vanilla	16
Engadiner Joghurt Vanille Vanilla	16

CHAMPAGNE

10 CL

75 CL

Premier Brut 244 Louis Roederer, Reims Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	s.a.	26	155
Premier Brut Rosé Louis Roederer, Reims Pinot Noir, Chardonnay	2016	30	210

WEISSWEINE - WHITE WINES

10 CL

75 CL

Sauvignon Blanc Giani Boner, Graubünden Sauvignon Blanc	2021	17	120
Macon-Villages Blanc François Carillon, Burgundy Chardonnay	2021	15	80

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

10 CL

75 CL

Château de Selle Domaine Ott, Provence Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	2022	14	90
--	------	----	----

ROTWEINE - RED WINES

10 CL

75 CL

Pinot Noir Weingut Möhr Niggli, Graubünden Pinot Noir	2021	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%	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

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 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 ohne Kohlensäure Still		75 cl	14
Evian ohne Kohlensäure Still		50 cl	10
Perrier mit Kohlensäure Sparkling		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 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

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	25 cl	12
Ananas Pineapple	25 cl	12
Pink Grapefruit	25 cl	12

HEISSGETRÄNKE – HOT BEVERAGES

Espresso bio		7
Doppelter Espresso Double Espresso bio		9
Kaffee Coffee bio		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.

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: 