



HORS-D'ŒUVRE
VORSPEISEN

CHF

Ombre mariné et écrevisses, crème de cresson et oignons de printemps
Mariniertes Saiblingsfilet mit Flusskrebse, Kressecreme und Frühlingszwiebeln 35.-

Cubes de saumon tièdes aux asperges vertes et ail des ours
Lauwarmer Lachswürfel auf grünem Spargel und Bärlauch 32.-

Tartare et tête de veau de lait et fromage frais, oignons de printemps
et truffes noire d'Italie
Tatar und Kopf vom Milchkalb mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln und schwarzem
Italienischem Trüffel 35.-

Crème de veau au curry, cannelloni de veau et épinards
Milchkalbcremesuppe mit Curry, Kalbfleischcannelloni und Spinat 19.-

VÉGÉTARIEN
VEGETARISCH

Fromage frais à la ciboulette, mousse de cresson et radis rouges
Frischkäse mit Schnittlauch, Kressecreme und Radieschen 28.-

Salade printanière aux asperges vertes, œufs de caille,
Champignons et ail des ours
Frühlingsalat mit grünem Spargel, Wachteleier, Pilzen und Bärlauch 32.-

Croûton aux légumes méditerranéens et sauce au curry rouge
Croûton mit mediterranen Gemüse an einer roten Currysauce 36.-

PLATS PRINCIPAUX
HAUPTGERICHTE

CHF

Filet de dorade sauté sur risotto carnaroli et artichauts violets ½ Port.
Gebratenes Doradenfilet auf Risotto mit violetten Artischocken 48.- 58.-

Nage de mollusques et lentilles rouges et vertes de Puy ½ Port.
Nage mit auserlesenen Muscheln mit roten und grünen Puy-Linsen 35.- 42.-

Trio de cabri de Surses
Cuisse, selle et épaule au citron et jeune ail
Pommes de terre nouvelles et gratin d'épinards
Dreierlei vom Gitzi aus der Surses
Keule, Rücken und Schulter mit Zitrone und jungem Knoblauch
neue Bratkartoffeln und Spinatgratin 72.-

Duo de veau de lait
Steak double aux morilles et son ragoût
Pommes purée et légumes printaniers
Duo vom Milchkalb
Doppeltes Kalbssteak mit Morcheln und Kalbsragout
Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse 75.-

CLASSIQUES DU KULM
KULM KLASSIKER

Salade de homard gourmande traditionnelle
Kulm's klassischer Hummersalat 52.-

Terrine de foie gras maison ½ Port.
Hausgemachte Gänsestopfleberterrine 28.- 54.-

Loup de mer en croûte de sel (40 minutes)
Meerwolf in Salzkruste (40 Minuten) prix du jour

Cœur de filet de bœuf, sauce hollandaise à l'ail des ours, pommes écrasées
Asperges blanches et vertes

Gebratenes Rindsfiletherz mit Bärlauchhollandaise und
Stampfkartoffeln, grüner und weisser Spargel p.P. 75.-

FROMAGES

KÄSE

CHF

Chariot de fromages affinés du Maître Beeler

Käseauswahl vom Wagen ausgesucht von Maître Beeler

22.-

DOUCEURS

SÜSSSPEISEN

Pavé au chocolat, figues et filets d'orange marinés à la vanille de Tahiti

Pavé von Schokolade mit Minifeigen und Orangenfilets mariniert in Vanille aus Tahiti

22.-

Soufflé de séré et vanille, sorbet aux fleurs de sureau et fraises

Vanille-Quarksoufflé mit Holunderblütensorbet und Erbeeren

22.-

Trio de sorbets garni de leurs fruits et sauces

Sorbetvariation mit seinen Früchten und Saucen

22.-

Tartelette aux amandes avec son parfait glacé aux fruits de la Passion

Mandeltörtchen und Passionsfrucht-Halbgefrorenes

22.-

LES FLAMBÉS CLASSIQUES

Crêpes Suzette

26.-

Pêches blanches mises en bocal par nous-même

Eingemachte weisse Pfirsiche am Tisch flambiert

26.-

the K – am Abend geöffnet

Kulm Hotel St. Moritz – 7500 St. Moritz – Telefon: 081-836 8000

info@kulmhotel-stmoritz.ch – www.kulmhotel-stmoritz.ch