

ALL DAY DINING



DAS LEICHTE | THE LIGHT

Caesar Salat | Reggiano Chips | Knusperspeck | Croûtons 19
Caesar salad | Reggiano cheese | Pancetta crisp | Croûtons
mit Tandoori Pouletstreifen 26
with "tandoori" chicken strips

Caprese Salat | Tomaten | Burrata | Zitronenöl | Basilikum 24
Caprese salad | Tomato | Burrata | Lemon oil | Basil

Rindstatar | Sauerteig Brot | Butter | 140 gr 33
Beef tartar | Sourdough bread | Butter | 140 gr

Vegetarisches Tatar | Sauerteig Brot | Butter 27
Vegetarian tartar | Sourdough bread | Butter

Cresta Bündner-Platte 29
Bündnerfleisch | Bresaola | Bergeller Rohschinken | Kaminspeck | Salametti | Salsiz | reifer Alpkäse | Birnbrot
Local Grison platter
Variation of air-dried meat from Grisons | Bresaola | Cured ham
Smoked bacon | Salametti | Salsiz | Alpine cheese | Pear bread

Bündner Gerstensuppe 14
Barley soup Grison style

Tomatencrèmesuppe 14
Tomato soup

Farmer Fries | Trüffel-Mayonnaise 14
Farmer fries | Truffle mayonnaise

Croque Monsieur | Toast | Raclettekäse | Schinken | Essiggemüse 15
Croque monsieur | Toast | Raclette cheese | Ham | Mixed pickles

Bündner Sushi | eingelegter Apfel | Birnel-Dip 19
Grison sushi | Pickled apple | Birnel dip

DAS FERNÖSTLICHE | THE FAR-EASTERN

Moderne Dim Sum by Madame Sum | Chef's Selection | 6 Stück 22
Sojasauce | Chili Dip 12 Stück 39
Modern Dim Sum by Madame Sum | Chef's selection | 6 pieces 22
Soy sauce | Chili dip 12 pieces 39

DAS KLASSISCHE | THE CLASSIC

Spaghetti | Tomatensauce oder Pesto 19
Spaghetti | Tomato sauce or Pesto

Penne | Arrabbiata | Riesencrevetten 28
Penne | Arrabbiata | Prawns

The Cresta Club 29
Toast | Poulet | Speck | Ei | Pommes Frites
Toast | Chicken breast | Bacon | Egg | French fries

The Cresta Palace Prime Beef Burger 33
Käse | Tomate | Zwiebel | Essiggurke | Speck | Eisberg Salat | BBQ Sauce | Cole Slaw | Pommes Frites
Cheese | Tomato | Onion | Pickles | Bacon | Lettuce | BBQ sauce | Cole slaw | French fries

The Cresta Palace Vegetarischer Burger 29
Cresta Palace vegetarian burger

Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Saisongemüse 49
Viennese Schnitzel | French fries | Seasonal vegetables

Entrecôte | Café de Paris | Pommes Frites | Saisongemüse 46
Entrecôte | Café de Paris | French fries | Seasonal vegetables

DAS SÜSSE | THE SWEET

Hausgemachtes Schokoladenmousse 13
Home-made chocolate mousse

Klassisches Tiramisu 14
Classic tiramisu

Gebackene Apfelküchlein | Zimtglacé | Vanillesauce 16
Apple fritters | Cinnamon ice cream | Vanilla sauce

Kugel hausgemachtes Glacé | Sorbet nach Ihrer Wahl 4
Vanille | Zimt | Schokolade | Kaffee | Pistazie | Haselnuss
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango | Cassis | Kokosnuss
Vanilla | Cinnamon | Chocolate | Coffee | Pistachio | Hazelnut | Strawberry | Raspberry | Lemon | Mango | Cassis | Coconut





Schlagrahm 1.5
Whipped cream

WEINKARUSSELL IN DER JUGENDSTILHALLE
Geniessen Sie spannende Weine glasweise.
Gerne beraten wir Sie!

ALL DAY DRINKING



DAS NATÜRLICHE | THE NATURAL

Allegra  Passugger 	35 cl	5.5
Allegra  Passugger 	47 cl	6.5
Allegra  Passugger 	77 cl	8

FÜR ALLE | FOR ALL | 33 CL

Hausgemachter Cresta Eistee	6.5
Coca-Cola Zero Sprite Fanta Fusetea lemon	5.5
Rivella rot, blau Möhl – klarer Apfelsaft mit Sprudel	

Orangensaft frisch gepresst	20 cl	7.5
Pfirsichsaft Tomatensaft Orangensaft	20 cl	5.5

DAS ÜBLICHE | THE USUAL

Kaffee Espresso	5
Cappuccino Latte Macchiato	5.5
Tee Heisse Schokolade Ovomaltine	5

DAS GEBRAUTE | THE BREWED

Calanda Edelbräu vom Fass	30 cl	6
Engadiner Bier	32 cl	7.5
Singha Bier	33 cl	7.5
Erdinger alkoholfrei	33 cl	5.5

DAS LOKALE | THE LOCAL

ORMA «IN LAIN» 2cl | 4 cl 12 | 24

Der Whisky aus der höchsten Destillerie der Welt auf dem Corvatsch (3303 M.ü.M.) erlebt ein Cask finishing im Arvenholz und erhält so einen Hauch seines unverkennbaren einzigartigen Duftes.

IVA Kräuterlikör 4 cl 9

Iva ist ein Kräuterlikör, der nach jahrhundertalter Rezeptur Engadiner Familien hergestellt wird. Von Hand bis zur Vollendung zubereitet.

Beide übrigens auch als ORMA und IVA Mule zu erhalten.

Möchten Sie etwas neues ENTDECKEN? Dann ERLEBEN Sie unsere Locals direkt hier – einfach patgific.

Would you like to EXPLORE something new? Then EXPERIENCE our local beverages right here - simply patgific.

VON DER TRAUBE | FROM THE GRAPE | 10 CL

SCHAUMWEIN | SPARKLING

Bosco de Merlo Prosecco Brut Millesimato	9
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige	13
Bollinger Special Cuvée Brut	16
Bollinger Special Cuvée Rosé Brut	19

WEISS | WHITE

Maienfelder Riesling-Silvaner Lampert CH	8
Langhe Arneis Roberto Sarotto ITA	7
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio ITA	8
Sancerre Silex Château de Fontaine-Audon FRA	10
Chablis Domaine Chanson FRA	10
Riesling Kung Fu Girl Charles Smith USA	8

ROSÉ | ROSE

Irpinia Rosato "Visione" Feudi di San Gregorio ITA	8
La Vie en Rose Château Roubine FRA	8

ROT | RED

Maienfelder Pinot Noir Selection Lampert CH	9
Chianti Colli Senesi Tenute Silvio Nardi ITA	8
Brancaia TRE Widmer ITA	8
Primitivo Gran Sasso ITA	8
Château Paradis Casseuil Domaines Barons de Rothschild FRA	10
Viña Alberdi Reserva La Rioja Alta ESP	10

COCKTAILS

Aperol Spritz	13
Hugo	13
Negroni	14
IVA Mule	15
ORMA Mule	19
Engadiner Gin Tonic	10

LADIES SPECIAL

PROSECCO FLATRATE PRO LADY	35
17 bis 19 Uhr so viel Prosecco wie Sie möchten	



MORE
WINES



MORE
DRINKS

Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?

Unsere Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren 7.7 % MwSt.

Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgedient werden. Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgedient werden. Spirituosen, Aperitive und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgedient werden.