

Menu

Herzlich willkommen im kleinen und feinen Restaurant Steak and more in der obersten, siebten Etage des Hotel Europa im charmanten Champfèr.

Bei uns dinieren Sie bei romantischem Kerzenlicht, umgeben von einer atemberaubenden Bergkulisse und einer Atmosphäre welche einfach zum Wohlfühlen einlädt.

Nehmen Sie sich die Zeit, lassen Sie sich einfach von uns verwöhnen und geniessen Sie die feine Küche.

Tobias Sander
Küchenchef

Harry Lemnos
Chef de Service

Didem und Mark Linder
Direktion

Salate

Salad | Insalata

DER GESUNDE

The healthy One | Il sano

**Gemischte junge Blatt- und Rohkostsalate
mit Tomaten, Sprossen und Kernen** 14

...Mixed lettuce with tomatoes, sprouts and seeds

...Insalatine miste con pomodori, germogli e semi

DER SCHWEIZER

The swiss | La svizzera

Nüsslisalat mit Ei, Croutons, Speck und Apfel 16

...Lamb's lettuce with egg, croutons, bacon and apple

...Lattughetto con uovo sodo, crostini, pancetta e mela

DER FRUCHTIGE

The Fruity One | Il Fruttato

Melonensalat mit grillierter Zucchini und getrockneten Tomaten 18

...Melon salad with grilled zucchini and sun-dried tomatoes

...Insalata di melone con zucchine grigliate e pomodori secchi

DRESSING NACH WAHL Italienisch  | Französisch | Himbeer-Korianderdressing

Your choice of dressing Italian | French | Raspberry-coriander dressing

Condimento a scelta italiano | francese | Condimento al lampone e coriandolo

Suppe

Soup | Zuppa

OMAS SUPPE MAL ANDERS ZUBEREITET

Grandma's soup in a modern twist / Zuppa della nonna – reinterpretata

Rhabarber-Kokossuppe 14

...Rhubarb and coconut soup

...Zuppa di rabarbaro e cocco

VORSPEISEN

Starters | Aviamento

**„Falsche Schnecken“ – zarte Rindsfiletwürfel in Kräuterbutter gratiniert,
mit hausgemachtem Brot serviert** 24

... *“False Snails” – tender beef fillet cubes gratinated in herb butter, served with homemade bread.*

... *“False Lumache” – teneri cubetti di filetto di manzo gratinati al burro alle erbe, serviti con pane fatto in casa*

DARF NICHT FEHLEN Just tasty | semplicemente gustoso

**Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch – Kräuteröl,
serviert mit hausgebackenem Brot** 21

... *Fried king prawns in garlic- herb oil, served with homemade bread*

... *Gamberoni fritti in olio all'aglio ed erbe, servito con pane fatto in casa*

Pikanter Cocktail von gebratenen Rindsfiletwürfeln mit Kapern und Senfgurken 24

... *Spicy cocktail of fried beef fillet cubes with capers and mustard pickles*

... *Cocktail piccante di cubetti di filetto di manzo spadellati con capperi e cetrioli alla senape*

EINFACH LECKER Simply delicious | Semplicemente delizioso

Shrimps, Avocado und Mango verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl 18

... *Shrimps, avocado and mango refined with cold-pressed olive oil*

... *Gamberetti, avocado e mango perfezionati con olio d'oliva spremuto a freddo*

EIN KLASSIKER

The Classic | Il classico

Rindstatar mit Apfelkaperen, roten Zwiebeln, Toast und Butter 70 g 24

... *Steak tartare with giant capers, red onions, toast and butter*

210 g 42

... *Tartare di manzo con capperi, cipolle rosse, toast e burro*

HAUPTGERICHTE VOM HEISSEN STEIN

Main courses served on a hot stone
Secondi piatti servito sulla pietra calda

Entrecôte vom Engadiner Biorind ... <i>Sirloin of organic Engadine beef / Entrecôte di manzo biologico dell'Engadina</i>	250 g	53
Ribeye vom Schweizer Beef ... <i>Ribeye steak of Swiss beef / Costata di manzo svizzero</i>	280 g	48
Filet vom Rind ... <i>Filet of Beef</i> ... <i>Filetto di manzo</i>	Lady's Cut - 200 g Gentleman's Cut - 300 g	57 69
Steak vom Puschlaver Bioschwein ... <i>Steak of organic pork from Puschlav / Bistecca di maiale bio di Poschiavo</i>	250 g	28
Schweizer Premium Pouletbrust ... <i>Premium Swiss chicken breast / Petto di pollo premium svizzero</i>	180 g	28
Swiss Luma Beef "Secret Cut" ... <i>Swiss Luma Beef "Secret Cut" / Manzo svizzero Luma "Taglio segreto"</i>	240 g	47
Taurus Gold Huftsteak ... <i>Taurus Gold sirloin steak / Scamone di manzo Taurus Gold</i>	230 g	46
Handverlesene vom Schweizer Kalb ... <i>Hanselected Swiss Veal Flank / Fianco di vitello svizzero selezionato a mano</i>	240 g	46

BEILAGEN ZUR WAHL Side dishes to choose | contorni da scegliere

Pommes Frites Spätzle ... <i>french fries spaetzli noodles patate fritte spaetzli pasta</i>	8
Süsskartoffel Pommes ... <i>sweet potato fries patate dolci fritte</i>	9
Fächerkartoffeln - Pommes Savoyarde ... <i>Fan Potatoes «savoyarde» patate «ventaglio»</i>	7
Saisongemüse (Rüebli, Pastinake, Bohnenbündchen, Blumenkohl) Mediterranes Gemüse ... <i>Vegetable in season verdure di stagione Mediterranean vegetables verdure mediterranee</i>	8

½ METER HAUSGEMACHTE SAUCEN INBEGRIFFEN

½ meter Homemade sauces | Selezione di salse fatte in casa ½ metro

Aioli | Kräuterbutter | Koriander Mango | BBQ | Chimichurri

Sauce Béarnaise	6
------------------------	---

DER «STEAK AND MORE» BURGER

36

Serviert auf der Artesano-Etagère, kreieren Sie Ihren individuellen Burger am Tisch. Auf dem heissen Stein braten Sie das Burgerfleisch nach ihrem Gusto, bevor es im grossen Sesambrötchen verschwindet....

...Served on the Artesano etagère, you create your individual burger at the table. Fry the burger meat to your liking on the hot stone before it disappears into the large sesame seed bun....

...Servito sull'etagère Artesano, si crea l'hamburger individuale al tavolo. Friggete la carne dell'hamburger a vostro piacimento sulla pietra calda prima che scompaia nel grande panino ai semi di sesamo....

TOBIAS`EMPFEHLUNG

Tobias` recommendation | qualcosa di speciale

Unser Küchenchef hat hier das Handwerk eines Metzgers mit der Würzung eines Kochs vereint und somit diese köstliche, leicht geräucherte Wurst kreiert, exklusiv für Sie.

...Our chef combines the craft of a butcher with the seasoning of a chef to create this delicious lightly smoked sausage.

...Il nostro Chef ha riunito l'esperienza di macellaio e cuoco, per unire l'arte del macellaio e le spezie per la creazione questa deliziosa salsiccia affumicata.

Hausgemachte Currywurst mit Rösti und kleinem Salat

220 g

32

...Homemade curry sausage with rösti and a small salad

...Salsiccia al curry fatta in casa con rösti e insalatina

Curry von der Appenzeller Freilandente, serviert mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen

42

...Curry of Appenzeller free-range duck, served with basmati rice and roasted cashew nuts

...Curry di anatra allevata all'aperto dell'Appenzello, servito con riso basmati e noci di anacardio tostate

VEGANE KÜCHE

vegan | vegano

Thaicurry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen

32

...Thai Curry with basmati rice and roasted cashew nuts

...Curry Tailandese con riso basmati e anacardi tostatati

Gemüsegulasch mit Kümmelkartoffeln

32

... Vegetable goulash with caraway potatoes

... Gulasch di verdure con patate al cumino

HAUPTGERICHTE

Main courses / Secondi piatti

AB ZWEI PERSONEN

...for min. of two persons / a partire da 2 persone

EVERYBODY'S DARLING CHÂTEAUBRIAND

Serviert mit Gemüse, Pommes Frites, Sauce Béarnaise, ½ Meter Saucen p.P. 200g 68
...Served with vegetables, French fries, béarnaise sauce, ½ meter sauces
...Servito con verdure, patatine fritte, salsa béarnaise, Selezione di salse ½ metro

AB ZWEI PERSONEN und auf Vorbestellung

*...available for a minimum of two people and by prior reservation only.
...disponibile a partire da due persone e solo su prenotazione.*

HANDVERLESENES SCHWEIZER KALBSKOTLETT, bei Niedertemperatur gegart,

an Salbeirahmsauce mit Safran-Gnocchi und buntem Ofengemüse p.P. 200g 69
... *Hand-selected Swiss veal chop, slow-cooked, served with sage cream sauce, saffron gnocchi,
and colorful roasted vegetables*
... *Cotoletta di vitello svizzero selezionata, cotta a bassa temperatura,
servita con salsa cremosa alla salvia, gnocchi allo zafferano e verdure miste al forno*

AB DREI PERSONEN und auf Vorbestellung

*...available for a minimum of three people and by prior reservation only.
...disponibile a partire da tre persone e solo su prenotazione.*

IRISCHES LAMMRACK an Rosmarinjus

Serviert mit cremiger Polenta, gebackenen Kartoffeln und Linsengemüse mit Mango-Papaya p.P. 200g 65
... *Irish lamb rack with rosemary jus, served with creamy polenta, roasted potatoes,
and lentil vegetables with mango and papaya*
... *Rack di agnello irlandese con jus al rosmarino, servito con polenta cremosa,
patate al forno e verdure di lenticchie con mango e papaya*

DESSERT

desserts | dolce

Coupe Colonel	12
<i>...Zitronensorbet mit Wodka Lemon sorbet with vodka Sorbetto al limone con vodka</i>	
SOMMERLICH Summery I Estivo	
Biskuitroulade mit Mascarpone, Mango und weisser Schokolade	14
<i>...Sponge cake roll with mascarpone, mango and white chocolate</i>	
<i>...Rotolo di pan di Spagna con mascarpone, mango e cioccolato bianco</i>	
Crème Brûlée	14
Eis & Sorbet nach Ihrer Wahl	pro Kugel 3.8
<i>...ice cream and sorbet of your choice per scoop</i>	
<i>...gelato e sorbetto a scelta per pallina</i>	
Eis - Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella / Nuss / Tiramisu / Kaffee-Espresso	
<i>...ice cream vanilla / chocolate / strawberry / stracciatella / nut / tiramisu / espresso</i>	
<i>...gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / stracciatella / noce / tiramisu / caffè espresso</i>	
Sorbet - Mango / Zitrone	
<i>...sorbet - mango / lemon</i>	
<i>...sorbetto - mango / limone</i>	
Rahmzuschlag	2.5
<i>...cream surcharge</i>	
<i>...supplemento panna montata</i>	

Käsefondue im Stüble

AB ZWEI PERSONEN und Vorbestellung bis 16.00 Uhr

for min. two persons and pre-order by 4:00 PM

a partire da 2 persone e prenotazione entro le 16:00

Diverse Blatt – und Rohkostsalate mit Croutons und gerösteten Kernen

... *Various leaf and raw vegetable salads with croutons and roasted seeds*

... *Varie insalate di foglie e verdure crude con crostini e semi tostati*

12

Käsefondue Gletscherfondue

«Hausmischung»

Vier auserlesene Schweizerkäse,

Weisswein, Kirsch und saurem Gemüse

... *The house blend Four exquisite Swiss cheeses*

with white wine, cherry brandy and mixed pickels

... *La miscela della casa Quattro squisiti formaggi svizzeri*

con vino bianco, brandy di ciliegie e sottaceti misti

38 pro Person

oder / or

«Trüffel – Käsefondue»

... *mit feinem Wintertrüffel*

... *with fine winter truffle*

... *con pregiato tartufo invernale*

40 pro Person

oder / or

«Steinpilz – Käsefondue»

... *Porcini mushroom cheese fondue*

... *Fonduta di formaggio ai funghi porcini*

42 pro Person

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

... *Lemon sorbet with vodka*

... *Sorbetto al limone con vodka*

12

Menu komplett 59