

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 18

Lamb's lettuce with egg, croutons, bacon and apple
Lattughetto con uovo sodo, crostini, pancetta e mela

DRESSING NACH WAHL Italienisch  | Französisch | Kartoffel-Sherrydressing

Your choice of dressing Italian | French | *Potato – Sherry dressing*

Condimento a scelta italiano | francese | *Patate – condimento allo Sherry*

Suppe
Soup | Zuppa

OMAS SUPPE MAL ANDERS ZUBEREITET

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

Rüebli-suppe mit leicht pikanter Note 14

Carrot soup with a mildly spicy touch, ginger, coconut, and coriander

Zuppa di carote con un tocco leggermente piccante, zenzero, cocco e coriandolo

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*

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*

Vitello tonnato mit Apfelkaperen und Rucola 21

... *Vitello tonnato with apple capers and arugula*

... *Vitello tonnato con capperi di mela e rucola*

TAGLIATA ALLA HOTEL EUROPA

**Tranchen vom Luma Chain Beef
an mediterran mariniertem Gemüse und gemischtem Blattsalaten** 27

... *Slices of Luma beef with mediterranean marinated vegetables and mixed leaf salad*

... *Tagliata di manzo di Luma con verdure marinate mediterranee e insalata di foglie miste*

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
Brust vom Riebelmais Poulet ... <i>Chicken breast from Riebelmais / Petto di pollo di Riebelmais</i>	200 g	28
Swiss Luma Beef "Secret Cut" ... <i>Swiss Luma Beef "Secret Cut" / Manzo svizzero Luma "Taglio segreto"</i>	240 g	47
Entrecôte vom Bison ... <i>Bison entrecôte / Entrecôte di bisonte</i>	230 g	68
Handverlesene Flank vom Schweizer Kalb ... <i>Hanselcted 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 patatine fritte spaetzli pasta</i>	8
Süsskartoffel Pommes ... <i>sweet potato fries patatine dolci fritte</i>	9
Fächerkartoffeln - Pommes Savoyarde ... <i>Fan Potatoe «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

1/2 METER HAUSGEMACHTE SAUCEN INBEGRIFFEN

1/2 meter Homemade sauces | Selezione di salse fatte in casa 1/2 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

Süsskartoffelragout mit Basmatireis

32

...Sweet potato ragout with basmati rice

...Ragù di patate dolci con riso basmati

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 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.

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 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.

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>	
Schoggi und Vanilleeis mit beschwipsten heissen Kirschen, Schokoladenspänen und Rahm	14
<i>...Chocolate and vanilla ice cream with tipsy hot cherries, chocolate shavings and cream ...Gelato al cioccolato e alla vaniglia con ciliegie calde, scaglie di cioccolato e panna</i>	
Crème Brûlée	14
Eis & Sorbet nach Ihrer Wahl	pro Kugel 3.8
<i>...ice cream and sorbet of your choice per scoop ...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 ...gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / stracciatella / noce / tiramisu / caffè espresso</i>	
Sorbet - Mango / Zitrone	
<i>...sorbet - mango / lemon ...sorbetto - mango / limone</i>	
Rahmzuschlag	2.5
<i>...cream surcharge ...supplemento panna montata</i>	

Käsefondue im Stüble

Steak & More

CHAMPFÈR – ST. MORITZ

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

WER ODER WAS IST LUMA BEEF?

Das Handselected Swiss Beef

Das Handselected Swiss Beef von LUMA verkörpert die Spitzenqualität, die die Schweiz zu bieten hat, und steht mühelos auf einer Stufe mit den besten Produkten weltweit. Dank enger Partnerschaften mit Züchtern und Produzenten sowie strenge Qualitätsrichtlinien wählen wir nur das feinste Schweizer Fleisch aus für exzellente Qualität, denn bei LUMA hat dies oberste Priorität.

Chain Steak

Das traumhafte Steak ist die Kette vom Entrecôte und überrascht nicht nur durch seine besondere Form, sondern auch durch seine Zartheit, Saftigkeit und schöne Beef-Note.

Secret Cut

Einer der beliebtesten Second oder Special Cuts aus dem Rücken unserer handverlesenen Schweizer Rinder. Das Fleisch hat eine lockere Muskelstruktur und ist wunderbar saftig.

Riblemais Chicken Suprême Brust

Das Ribelmals-Poulet besticht durch seinen einzigartigen Geschmack, geprägt durch die Fütterung mit Rheintaler Ribelmals. Dies verleiht dem Fleisch besondere Saftigkeit und eine zart-gelbliche Fettfarbe. Die langsam wachsende Sasso-Rasse wird in kleinen Herden auf Bauernhöfen mit viel Auslauf gehalten. Dieses nachhaltig und artgerecht produzierte Schweizer Poulet setzt neue Massstäbe.

Spanish Beef Backen

In Spanien isst man Fleisch anders als bei uns. Der Fokus liegt klar auf dem Geschmack. Tiefe Rindfleischaromen von speziell ausgesuchten Tieren sind bevorzugt. Die Ernährung beruht auf natürlichen Ressourcen wie Eicheln, Blättern und Kräutern. Die angenehme Konsistenz, die feine Textur und der intensive Rindfleischgeschmack machen das Beef Backen unwiderstehlich.