

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

Didem und Mark Linder
Direktion

VORSPEISEN

Starters | Aviamento

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 | Pommerysenf-Himbeer

Your choice of dressing Italian | French | Pommery mustard-raspberry
Condimento a scelta italiano | francese | senape pommery - lampone

«TASTY» - vom anderen Kontinent

"Tasty" - from the other continent | "Gustoso" - dall'altro continente

Tom Kha Ghai – mit Garnele und Zitronengras 14

Tom Kha Ghai - with prawn and lemongrass
Tom Kha Ghai - con gamberetti e citronella

EINFACH LECKER Just tasty | semplicemente gustoso

Creperöllchen mit Avocado, Quark und Granatapfel 19

Crepero rolls with avocado, quark and pomegranate
Involtini Crepero con avocado, quark e melograno

DARF NICHT FEHLEN Just tasty | semplicemente gustoso

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch – Kräuteröl, 21

serviert mit hausgebackenem Brot

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 Apfelkapern, roten Zwiebeln, Toast und Butter 70 g 24

Steak tartare with giant capers and red onions, toast and butter
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	250 g	49
Sirloin of organic Engadine beef Entrecôte di manzo biologico dell'Engadina		
Ribeye vom Schweizer Primebeef	280 g	48
Ribeye steak of Swiss prime beef Costata di manzo di prima scelta svizzera		
Filet vom Rind	Ladys Cut - 200 g	57
Filet of Beef	Gentleman Cut - 300 g	69
Filetto di manzo irlandese		
Steak vom Puschlaver Bioschwein	250 g	28
Steak of organic pork from Puschlav Bistecca di maiale bio di Poschiavo		
Brust vom Alpsteinpoulet	170 g	27
Alpstein chicken breast Petto di pollo Alpstein		
Onglet vom Wagyu Rind	240 g	49
Onglet of Wagyu beef Onglet di manzo Wagyu		

BEILAGEN ZUR WAHL

Side dishes to choose | contorni da scegliere

Pommes Frites Spätzle	8
french fries spaetzli noodles patatine fritte spaetzli pasta	
Süsskartoffel Pommes	9
sweet potato fries patatine dolci fritte	
Fächerkartoffeln - Pommes Savoyarde	7
Potatoe «savoyarde» patate «savoyarde»	
Saisongemüse (Ruebli, Pastinake, Bohnenbündchen, Blumenkohl) Mediterranes Gemüse	8
Vegetable in season verdure di stagione Mediterranean vegetables verdure mediterranee	

½ METER HAUSGEMACHTE SAUCEN INBEGRIFFEN

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

Ajoli | Kräuterbutter | Koriander Mango | Relish | Chimichurri

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

HAUPTGERICHTE

Main courses
Secondi piatti

AB ZWEI PERSONEN

for min. two persons | a partire da 2 persone

EVERYBODY'S DARLING CHÂTEAU BRIAND

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

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....

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....

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....

EIN KLASSIKER

Classic | Il classico

Rindstatar mit Apfelkapern, roten Zwiebeln, Toast und Butter 210 g 42

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

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

GENUSSVOLLES DUETT

Delightful Duet | Un Duetto Delizioso

Gebratenes Filet vom Rind an Sauce Madeira mit gebratener Gänseleber, getrüffelte Fächerkartoffeln und glasiertem Gemüse 71

Dazu serviert ein Glas Süsswein.

Filet of beef with Madeira sauce, roasted goose liver, truffled potatoes and glazed vegetables

Filetto di manzo con salsa Madeira, fegato d'oca arrosto, patate tartufate e verdure glassate

Served with a glass of sweet wine. | Servite con un bicchiere di vino dolce.

TOBIAS`EMPFEHLUNG

Tobias` recommendation | qualcosa di speciale

Unser Küchenchef hat hier das Handwerk von einem Metzger 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 smoked sausage.

Il nostro Chef ha riunito l'esperienza di macellaio e cuoco per realizzare un condimento speciale per la creazione questa deliziosa salsiccia affumicata.

Hausgemachte Bratwurst mit Röstli und Salat	220 g	32
Homemade fried sausage with Röstli and salad		
Bratwurst fatto in casa con Röstli e insalata		

VEGANE KÜCHE

vegan | vegano

Thaicurry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen	32
Thai curry with basmati rice and roasted cashew nuts	
Curry thailandese con riso basmati e anacardi tostati	
Süsskartoffelragoût mit Korianderglasnudeln	34
Sweet potato ragout with coriander glass noodles	
Ragù di patate dolci con tagliatelle di vetro al coriandolo contorni	

DESSERT

desserts | dolce

HEISSE LIEBE

...hot love / amore bollente

Vanilleglace mit heissen Himbeeren

12

Vanilla ice cream with hot raspberries

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Coupe Colonel

12

Zitronensorbet mit Wodka | Lemon sorbet with vodka | Sorbetto al limone con vodka

Coupe Dänemark

14

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice cream served with warm chocolate sauce and whipped cream

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato calda e panna

Crème Brûlée

12

GELATI

Ball 3.80

Sorbet Orange | Sorbet Zitrone | Sorbet Grüner Apfel | Vanille | Schoggi | Erdbeer
Stracciatella | Nuss

Sorbet Orange | Sorbet Lemon | Sorbet Green Apple | Vanilla | Choco | Strawberry
Stracciatella | Nut

Sorbetto all'arancia | Sorbet lemon | Sorbet mela verde | Vaniglia | Cioccolato | Fragola
Stracciatella | Noce