

ALL DAY DINING



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Burrata ✓	24
Burrata Tomate Taggiasca Olive Basilikum	
Caesar Salat	
Parmigiano Reggiano Knusperspeck Croûtons mit Tandoori Poulet	
20	29
Rindstatar 140gr	37
Angus Rind Toast	
Royal Rauchlachs 80gr	29
Blinis grüner Apfel Meerrettich	
Bündner Gerstensuppe	15
Bündnerfleisch Schnittlauch	
Kürbissuppe	18
Burrata Trüffel	

REISE NACH FERNOST

Frühlingsrollen ✓	21
Gemüse Sweet Chili Sauce 3 Stück	
Tempura Shrimps	21
Shrimps Pankomantel Teriyaki Sauce 5 Stück	

PASTA, PINSÄ UND RISOTTO

Pinsa Napoli	28
Salami Taggiasca Olive Tomate Kapern Mozzarella Burrata	
Pinsa Giardino ✓	24
Grillgemüse Tomate Pesto Mozzarella Burrata	
Spaghetti oder Penne	
Pesto ✓	24
Tomatensauce ✓	24
Bolognese	26
Carbonara	29
Tagliatelle ✓	28
Steinpilz Rahm	
Safran Risotto ✓	32

KLASSIKER

Wiener Schnitzel	48
Pommes frites Preiselbeeren	
Wolfsbarsch «Mediterran»	45
Kartoffel Tomate Zucchetti Rucola Zitrone	
Kalbssteak 160gr	52
Pommes frites Cafè de Paris	
Angus Rindsfilet 160g	58
Pommes frites Cafè de Paris	
Cresta Toast	18
Schinken Käse Mixed Pickles	
Cresta Bündnerplatte	36
Bündnerfleisch Bresaola Bergeller Rohschinken Kaminspeck Salametti Salsiz reifer Alpkäse Birnbrot	
The Cresta Club	34
Toast Poulet Speck Ei Tomate Avocado Pommes frites	
The Vegetarian Bagel ✓	32
Mohnbagel Kräuterfrischkäse Tomate Avocado Powersprossen Tzatziki Gemüsechips	
The Wagyu Beef Burger 160gr	41
Wagyu Rind Raclettekäse Speck BBQ Sauce Salat Tomate Aceto Zwiebel Essiggurke Coleslaw Pommes frites	
The Vegetarian Burger ✓	35
Green Mountain Patty Raclettekäse BBQ Sauce Salat Tomate Aceto Zwiebel Essiggurke Coleslaw Pommes frites	

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Churros Schokoladensauce	18
Torta Zena Marsala Marzipan	15
Hausgemachte Engadiner Nusstorte	12
Schlagrahm	
Ice Cream Mochi	18
Pistazie Himbeere Mango-Passionsfrucht	
Tiramisu	16
Kugel Glacé & Sorbet	6

Benötigen Sie Informationen zu möglichen Allergenen?
Unsere Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft, auch über die Herkunft und Zutaten der Speisen.
Vegetarische Gerichte
Gerne informieren wir Sie auch über unsere veganen Möglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren die gesetzliche MwSt.

Vanille | Joghurt | Schokolade | Kaffee | Pistazie | Haselnuss
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango | Kokosnuss | Mandarine

ALL DAY DINING



A LITTLE SOMETHING

burrata ✓	24
burrata tomato taggiasca olive basil	
caesar salad	
parmigiano reggiano crispy bacon croutons with tandoori chicken	20 29
beef tartare 140gr	37
angus beef toast	
royal smoked salmon 80gr	29
blinis green apple horseradish	
grisons barley soup	15
grisons meat chives	
pumpkin soup	18
burrata truffle	

JOURNEY TO THE FAR EAST

spring rolls ✓	21
vegetables sweet chili sauce 3 pieces	
tempura shrimp	21
shrimps panko coat teriyaki sauce 5 pieces	

PASTA, PINSÀ AND RISOTTO

pinsa napoli	28
salami taggiasca olive tomato capers mozzarella burrata	
pinsa giardino ✓	24
grilled vegetables tomato pesto mozzarella burrata	
spaghetti or penne	
pesto ✓	24
tomato sauce ✓	24
bolognese	26
carbonara	29
tagliatelle ✓	28
porcini mushroom cream	
saffron risotto ✓	32

CLASSICS

wiener schnitzel	48
french fries cranberries	
sea bass «mediterranean»	45
potato tomato courgette rocket lemon	
veal steak 160gr	52
french fries café de paris	
Angus beef fillet 160gr	58
french fries café de paris	
cresta toast	18
ham cheese mixed pickles	
cresta grisons platter	36
variation of air-dried meat from grisons bresaola raw ham from bregaglia dried bacon salametti salsiz alpine cheese pear bread	
the cresta club	34
toast chicken bacon egg tomato avocado french fries	
the vegetarian bagel ✓	32
poppy seed bagel herbal cream cheese tomato avocado power sprouts tzatziki vegetable chips	
the waygu beef burger 160gr	41
wagyu beef raclette cheese bacon BBQ sauce lettuce tomato onion pickle cole slaw french fries	
the cresta palace veggie burger ✓	35
green mountain patty raclette cheese BBQ sauce lettuce tomato onion pickle cole slaw french fries	

SWEET TEMPTATIONS

churros chocolate sauce	18
zena cake marsala marzipan	15
homemade engadine nut cake	12
whipped cream	
ice cream mochi	18
pistacchio raspberry mango passion fruit	
tiramisu	16
scoop of ice cream & sorbet	6
vanilla yoghurt chocolate coffee pistachio hazelnut strawberry raspberry lemon mango coconut mandarin	

Do you need information about potential allergens?
Our service staff will be happy to provide you information also about origin and ingredients of the dishes.
Vegetarian dishes ✓
We are also happy to inform you about our vegan options.

All prices are in Swiss francs and include VAT.