

▪ ST. MORITZ ▪

SEGELHAUS

Restaurant | Café | Gelato

46.49479 N 9.83991 W



FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

9:00 - 11:00

SÜSS ♦ SWEET

SALZIG ♦ SALTY


BIRCHERMÜESLI 13

 Joghurt, Haferflocken, geröstete
 Haselnüsse, saisonale Früchte,
Honig
Classic muesli with yoghurt,
oat flakes, roasted hazelnuts,
seasonal fruits, honey

LILA JOGHURT BOWL 15

 Veganer Kokos-Joghurt,
 Blaubeeren, Banane, Chia,
Granola, saisonale Früchte,
Datteln, Kokosraspeln, Nüsse
Vegan coconut yogurt with
blueberries, banana, chia,
granola, seasonal fruits, dates,
coconut flakes, nuts


FRENCH TOAST 16

 Mit Zimtucker, Rahm, Mandeln,
dazu Früchte-Shot
With cinnamon, sugar, cream,
almonds and a fruit shot


OMELETTE 15

2 Eier, Bergkäse, Speck,
Schnittlauch, dazu Brot
Omelette with mountain cheese,
bacon, chives, bread

BREAKFAST BOWL 17

 Rührei, Bergkäse, Avocado,
Cherry-Tomaten-Confit, Spinat,
dazu Brot und ein Früchte-Shot
Scrambled eggs, mountain
cheese, avocado, cherry tomato
confit, spinach, with bread and a
fruit shot

LACHS BAGEL 16

Bagel, geräucherter Bio Lachs,
Gurke, frischer Spinat, Sprossen,
Sauerrahm, Kräuter, Sesam
♦ vegi Option: mit Avocado
Bagel, smoked organic salmon,
cucumber, fresh spinach, sprouts,
sour cream, herbs, sesame
♦ vegi option: with avocado 

MIMOSA: MO - FR ZU JEDEM FRÜHSTÜCK 1 GRATIS O-SAFT

AUS DER BACKSTUBE

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, MANDELBREZEL, AMARETTI, COOKIES,
ZIMTSCHNECKE, RANDOLINA, ENGADINER NUSSTORTE & DIVERSE KUCHEN

1

Restaurant Segelhaus | St. Moritz

Part of Muvimaint Group
www.muvimaint.com
+41 81 833 14 10

46.49479 N 9.83991 W

GANZTAGS | ALL DAY



11:30 - 21:00

VORSPEISEN ♦ STARTERS


2

MINI APÉRO

9

 Oliven, Parmesan, Cherry
 Tomaten, Kapern, Grissini
Olives, parmesan, cherry
tomatoes, capers, breadsticks

LIEBE ZUM ANBEISSEN 21

 Rohschinkenherzen,
Burratacreme, marinierte Früchte,
geröstete Nüsse, Thymian,
Aceto Balsamico
Prosciutto hearts, burrata cream,
marinated fruits, roasted nuts,
thyme, balsamic vinegar

SUPPEN



TAGESSUPPE 12

Saisonale Suppe
Seasonal soup



GERSTENSUPPE 13

Gerste, Bündnerfleisch,
Rüebli, Sellerie, Lauch, Rahm
Barley, air-dried beef from
Graubünden, carrots, celery,
leek, cream

GARTENSALAT 11

 Grüner Salat, Apfel, Fenchel,
 Sprossen, Samen, Hausdressing
Green salad, seeds, sprouts,
apple, fennel, house dressing




CLUB TATAR 26

 Rindstatar, Zwiebeln, Ei, Capern,
 Cornichons, Chili, dazu Toast
Beef tatar, onions, egg, capers,
pickles, chili, with toast



LAKESIDE CEVICE 25

 Leicht angebratene Forelle, Gurke,
 Sellerie, Koriander, Zitrone, Brot
gently roasted trout, cucumber,
celery, coriander, lemon, bread

KÜRBISTIRAMISU 17

 Hokkaido-Kürbis, Ziegen-
 Frischkäse-Creme, Honig, Chili,
 Walnüsse, Feigen-Confiture
Hokkaido pumpkin, goat cream
cheese, honey, chili, walnuts,
fig confiture

RAPUNZEL 17

 Kleiner Nüsslisalat, gebratene
 Endivien, knuspriger Speck,
Datteln, Gorgonzola, Lavendel-
Blaubeer-Dressing
Lamb`s lettuce, fried endive,
crispy bacon, dates, gorgonzola,
lavender blueberry dressing

AUSTERN | OYSTERS

*goes perfectly with a glass
of champagne*

CLASSIC 18

3 Austern auf Eis mit Zitrone

3 oysters on ice with lemon




GILLARDEAU 25

3 Austern auf Eis mit Zitrone

3 oysters on ice with lemon



+ Vinaigrette | vinaigrette +3

+ Ingwer, Chili, Meerrettich +3 
ginger, chili, horseradish



3

Restaurant Segelhaus | St. Moritz

Part of Muvimaint Group
www.muvimaint.com
+41 81 833 14 10

46.49479 N 9.83991 W

◆ SALADS & BOWLS ◆

SEASIDE CAESAR

26



Lattich, Poulet, Cherry-Tomaten
Avocado, Parmesan, Wildkräuter-
Croûtons, Caesar-Dressing

Lettuce, chicken, avocado,
parmesan, cherry tomatoes, wild
herb croutons, Caesar dressing

ALPINIST

28



Rindshuftstreifen auf frischem
Weisskohl mit Zitrone, Avocado,
Spinat, Fetacreme

Strips of beef rump, fresh
white cabbage, lemon, avocado,
spinach, feta cream

RUBY POKE**BLUMENWIESE**

19



Salat Bowl mit lauwarmem
Gemüse, Hüttenkäse,
getrockneten Wiesenblumen,
Sonnenblumenkernen,
Wildkräutern, Hausdressing

Salad bowl with tepid vegetables,
cottage cheese, dried meadow
flowers, sunflower seeds, wild
herbs, house dressing

RUBY POKE

28



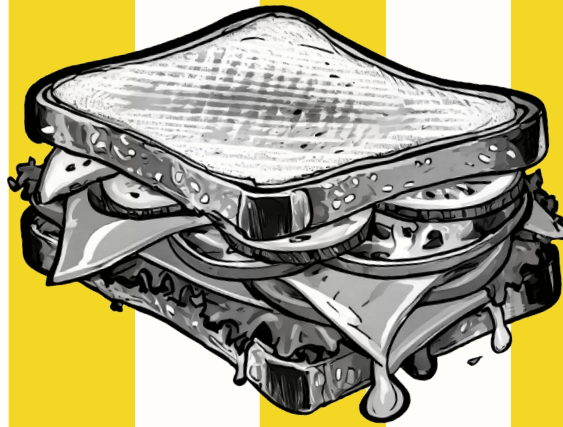
Flambierter Lachs oder
knuspriger Seidentofu, Teriyaki,
Sriracha-Mayo, Avocado, Gurken,
grüne Bohnen, rohes Gemüse,
Mango, ruby Reis, Kokos, Limette

Flambéed salmon or crispy tofu,
teriyaki, sriracha mayo, avocado,
cucumber, green beans, raw
vegetables, mango, ruby rice,
coconut, lime

CLUB LUNCH

11:30 - 17:00

CLUB SANDWICHES



SERVIERT MIT POMMES | SERVED WITH FRIES
WEIZEN- ODER VOLLKORNTOST | WHEAT OR WHOLE GRAIN TOAST

CLASSIC CLUB

26

Grillierte Pouletbrust, Speck, Schinken, Cheddar, Tomate, Salat, Club-Mayo, Toast

Grilled chicken breast, bacon, ham, cheddar, tomato, lettuce, toast, club mayo

COPENHAGEN



28

Hering, Radieschen, Zwiebel- Confit, Kapern, Sprossen, Dill, Remoulade, Toast

Herring, radish, dill, onion confit, capers, sprouts, tartar sauce, toast

BEEFSTEAK TATAR




28

 Klassisches Rindstatar mit Ei,  Kapern, Zwiebeln, Schnittlauch, Zitronenzeste, Spicy Dijon Mayo, Toast

Classic beef tartare, egg, capers, onions, chives, lemon zest, spicy dijon mayo, toast

LIFESTYLE CLUB

25

 Veganes Tatar, Rucola, karamellisierte Zwiebeln, Avocado, vegane Mayo, Chili   vegan tartare, rocket, caramelized onions, avocado, vegan mayo, chili

5

Restaurant Segelhaus | St. Moritz

Part of Muvimaint Group
www.muvimaint.com
+41 81 833 14 10

46.49479 N 9.83991 W

SPEZIAL ♦ SPECIALS

FISH & CHIPS

29

Paniertes Dorschfilet, Club-Remoulade, Zitrone, dazu Pommes frites oder Salat
Breaded cod fillet, club remoulade, lemon, with French fries or salad

MAGURO NO TATAKI

38

Leicht angebratener Thunfisch, Chili, Sesam, Frühlingszwiebeln, Soya, chinesischer Gurkensalat
Slightly roasted tuna, chili, sesame, spring onions, soya, chinese cucumber salad



COTOLETTA LAGO

38



Paniertes Schweinskotelett mit Ceasar-Style-Salat und Preiselbeeren

Breaded pork chop with Caesar style salad, cranberries

SUNSHINE CURRY

31



Mango-Kokos-Curry, Poulet oder Tofu, Gemüse, Koriander, Chili, Nüsse, dazu Reis

Mango-coconut curry, chicken or tofu, vegetables, coriander, chili, nuts and rice



BEEF SMASH BURGER

27

Smash Beef (150g), doppelt Cheddar, Essiggurken, Zwiebeln, Club Sauce, dazu Pommes
smash beef, double cheddar, pickles, onions, club sauce, served with fries

PAPPA TOSCANESE

24



Pappardelle mit Wildschwein-Ragout, Parmesan

Pappardelle with wild boar ragout, parmesan

MAMA NAPOLI

21

Pappardelle mit Tomatensauce & Basilikum, Parmesan

Pappardelle with tomato sauce & basil, parmesan



RÖSTI

22



Knusprige Rösti mit Bergkäse und Speck

Crispy Rösti with mountain cheese and bacon



BRATWURST & POMMES

22

Kalbsbratwurst, mit Pommes
♦ Zwiebelsauce +4

Local veal sausage, fries
♦ onion sauce + 4

ABEND | DINNER

18:00 - 21:00

MOULES ET FRITES

MOULES & FRITES



Miesmuscheln, Pommes frites



Weissweinsauce | Tomatensauce | Sunshine Style

AU VIN BLANC

AL POMODORO

SUNSHINE 

Mussels, French fries

white wine sauce | tomato sauce | sunshine style

32

AUBERGINI



Auberginen-Schnitzel, Romesco-Püree, Zitrone, Gremolata, grüner Bohnensalat



Eggplant schnitzel, romesco puree, gremolata, lemon, green bean salad

26

SAIBLING



Gebratenes Saibling-Filet, geröstetes Gemüse, Kartoffeln, Lavendel-Mohn-Sauce



Seared char fillet, roasted vegetables, potatoes, lavender & poppy seed sauce

38

KALBSBÄGGLI



Geschmorte Kalbsbäggli, Spätzli, Weisskohl, Preiselbeeren, gebrannte Mandeln, Blaubeer-Jus

Braised veal cheeks, spätzle, white cabbage, cranberries, roasted almonds, blueberry jus

44

7



Restaurant Segelhaus | St. Moritz

Part of Muvimaint Group
www.muvimaint.com
+41 81 833 14 10



46.49479 N 9.83991 W

DESSERT


ST. MORITZER KUGELN 7

-  Zwei edle Kokospralinen mit Mandelfüllung
-  Two fine coconut pralines with almond filling


CLUB SORBET 15

-  Zitronensorbet serviert in ganzer Zitrone, Tequila
-  Lemon sorbet served in a whole lemon, tequila


APFELSTRUDEL 14

-  Apfelstrudel mit Vanille Glace
- Apple strudel with vanilla ice cream

SCHWARZWÄLDER CUPCAKE 13

-  Schoko-Cupcake mit Kirsch, Rahm, Sauerkirsche
- Chocolate cupcake with kirsch, whipped cream, sour cherry

TIRAMISU 12

-  Bisquit, Espresso, Mascarpone-Mousse, Kakao
- Bisquit, espresso, mascarpone mousse, cocoa

CLUB SORBET

the one and only



ALLE PREISE SIND IN CHF INKL. 8.1% MWST. | WIR KAUFEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER
FLEISCHERZEUGNISSE | FISCH AUS DEM ATLANTIK (MSC ZERTIFIZIERT) | ÜBER UNVERTRÄGLICHKEITEN
ODER ALLERGENE GEBEN WIR GERNE AUSKUNFT | TRINKGELD GEHT ZU 100% AN DAS GANZE TEAM.

ALL PRICES ARE IN CHF INCL. 8.1% VAT. | WE ONLY BUY SWISS MEAT PRODUCTS, FISH FROM THE ATLANTIC
(MSC CERTIFIED) | WE ARE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION ABOUT INTOLERANCES OR ALLERGENS.
100% OF TIPS GO TO THE WHOLE TEAM.

Restaurant Segelhaus | St. Moritz

Restaurant | Café | Gelato
Via Grevas 34
7500 St. Moritz

+41 81 833 14 10
restaurant@segelhaus.ch



Folge uns zu weiteren Lieblingsplätzen im Engadin! | www.muvimaint.com

