Food

SMALL BITES

MINI APÉRO — 12
Parmesan, Taralli, Oliven, Dörrtomaten
Parmesan, taralli, olives, dried tomatoes

HAFEN KROKETTEN
Hausgemachte Kroketten serviert mit Apfel-Fenchel-Salat und Club Tartare Sauce
Homemade croquettes served with apple-fennel salad and Club tartare sauce
Käse Kroketten | cheese croquettes: — 14
Fisch Kroketten | fish croquettes: — 16

CRAZY MALDIVIAN SHRIMPS — 19
Frittierte Tiger Shrimps im Kokosnuss-Panko-Mantel, Krautsalat, pikante Süss-Sauer-Sauce, Miso Mayo
Fried tiger prawns in a coconut panko coat, coleslaw, a spicy sweet-and-sour sauce, miso mayo

CANTABRIAN SEA — 21
Cantabrian Sea Sardellen (50g), begleitet mit Butter und getoastetem Brot
Cantabrian Sea Anchovies (50g), accompanied by butter and toasted bread



... made to share

3 VERSCHIEDENE "SMALL BITES" SERVIEREN WIR AUF EINER ÉTAGÈRE
3 DIFFERENT "SMALL BITES" ARE SERVED ON A TIERED STAND



1 SCHEIBE ENGADINER SAUERTEIGBROT — 3
Hausgemachte mit 100% Bündner Mehl
Homemade, using 100% flour from the Grisons

STARTERS

KLEINER GRÜNER — 12
Kleiner grüner Salat, Kerne, Hausdressing, dazu Brot
Small green salad, seeds, house dressing, bread

BRUSCHETTA COPENHAGEN — 18
Sauerteigbrot, Heringsfilet, Radieschen, eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, Rucola, Remoulade, Sprossen
Sourdough bread, herringfilet, radishes, pickled red onions, capers, arugula, remoulade, sprouts

VITELLO TONNATO — 25
Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischcrème, Kapern, Zitrone, Salatbouquet
Thinly sliced veal sirloin, tuna cream, capers, lemon, salad bouquet

SPICY RINDS TATAR — 26
Klassisches Rindstatar, Ei, Chili, eingelegte Zwiebeln, Dijon Senf, Kapern, Maldon Salz, dazu Toast und Butter
Classic beef tartare, egg, chili, pickled onions, Dijon mustard, capers, Maldon salt with toast and butter

SOUPS

KÜRBIS-AMARETTI-SUPPE — 14
Hokkaido Kürbis-Suppe mit Amaretti Crumble
Hokkaido pumpkin soup with amaretti crumble

GERSTENSUPPE GRAN ALPIN — 15
Bündner Gerste Gran Alpin, Bündnerfleisch, Rüebli, Sellerie, Lauch, ein Schuss Rahm
Gran Alpin Barley, air-dried meat from Grisons, carrots, celery, leek with a splash of cream

SEGELHAUS
ST. MORITZ
Restaurant | Café | Gelato
46.49479 N | 9.83991 E

46.49479 N 9.83991 E

A magical dinner by the lake

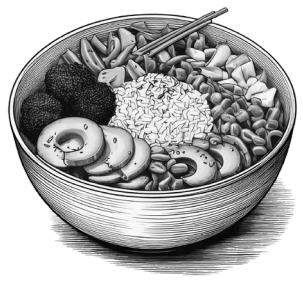


FOLLOW US ON INSTAGRAM
AND SHARE YOUR MOMENTS
@SEGELHAUS_ST. MORITZ

SALADS & BOWLS

ALPINIST — 29
Rindshuftstreifen auf frischem Weisskabis mit Avocado-Spinat-Fetacreme, Zitrone
Beef rump strips on fresh white cabbage with avocado, spinach and feta cream, lemon

LIFESTYLE POKÉ BOWL — 27
Saisonsalat mit Apfel & Fenchel, Koriander, Krautsalat, lauwarmer Reis, Avocado, Mango-Chutney, Edamame, Kokoschips, Poké Dressing, Tofu
Mit La Curuna Rauchlachs statt Tofu +6.-
Seasonal salad with apple and fennel, cilantro, coleslaw, warm rice, avocado, mango chutney, edamame, coconut chips, and Poké dressing, served with tofu
With smoked La Curuna salmon instead of tofu +6.-



SEASIDE CAESAR — 28
Lattich, Poulet, Cherry-Tomaten Avocado, Parmesan, Wildkräuter-Croûtons, Caesar-Dressing
Lettuce, chicken, avocado, parmesan, cherry tomatoes, wild herb croûtons, Caesar dressing

Lifestyle at Segelhaus

Wir legen viel Wert auf das Verwenden von nachhaltig produzierten und saisonalen Lebensmitteln. Wir sammeln essbare Blumen, trocknen eigene Kräuter und mischen unsere Tees selber: Wenn möglich frisch aus unseren Gärten, Wäldern und Wiesen.
Unsere Standards: Alles bei uns ist hausgemacht. Verwendete Produkte beziehen wir direkt bei lokalen Partnern, wie z.B. unserem Hausmetzger Heuberger St. Moritz oder der Engadiner Backstube. Unser Brot ist hausgemacht aus 100% Bündner Mehl.

Das Trinkgeld geht zu 100% an unser Team

Legend

Wir verrechnen ein extra Cover von 5.- wenn der Hauptgang geteilt wird.
We charge an extra cover fee of 5.- if the main course is being shared.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

vegetarisch | vegan | glutenfrei | laktosefrei | scharf | Geheimtipp

Über Unverträglichkeiten oder Allergene geben wir gerne Auskunft
Fleischherkunft: Schweiz
Fischherkunft: Lachs (Schottland - in St. Moritz geräuchert) | Sardellen, Dorsch, Zander (EU) | Thunfisch, Shrimps (Pazifik), Eier: Savognin, GR, CH

You like us?

Check out our other places

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

+41 81 833 14 10
restaurant@segelhaus.ch

CLASSICS

CAPUNET ENGIADINA 27
Hausgemachte saisonale Spätzli (Capunet) mit Kartoffeln, Engadiner Bergkäse, Knoblauch, knusprigen Röstzwiebeln, Salbei, dazu Apfelmus

Homemade seasonal spaetzli (Capunet) with potatoes, Engadine mountain cheese, garlic, crispy fried onions, sage and applesauce

PASTA TRICOLORE * 24
Mezzi Paccheri Pasta mit Tomatensauce, Burratacreme und Rucola

Mezzi paccheri pasta with tomato sauce, burrata cream and arugula

FISH & CHIPS 34
Paniertes Zander-Filet, Club-Remoulade, eingelegte rosa Zwiebeln, Sprossen, Zitrone, dazu Pommes frites

Breaded pike-perch fillet, club remoulade, pink pickled onions, sprouts, lemon, served with French fries

PASTA DAL PORTO ★ 28
Mezzi Paccheri mit zartem Dorsch in mediterranem Tomatenragout, Kapern, Chili, knusprige Zitronen-Panur

Mezzi Paccheri with tender cod in a mediterranean tomato ragout, capers, chili, and a crispy lemon crumb topping

SUNSHINE CURRY * 34
Scharfes rotes Kokos-Curry, mit Poulet oder Tofu, Gemüse, Koriander, Chili, Cashewnüsse, dazu Reis

Spicy red coconut curry with chicken or tofu, vegetables, coriander, chili, cashew nuts, served with rice

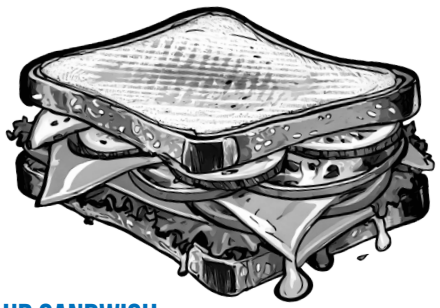
CLUB FOOD

RIB EYE BURGER 33
Rib Eye Burger (180g), Cheddar, Tomate, Essiggurke, Salat, Club Sauce, dazu Cole Slaw und Pommes frites

Ribeye burger (180g), cheddar, tomato, pickle, lettuce and club sauce, served with coleslaw and french fries.

FILET STEAK 48
Schweizer Rindsfilet von unserem Hausmetzger (200g), Café-de-Paris Kräuterbutter, saisonales Gemüse, dazu Trüffel-Pommes-frites

Swiss beef tenderloin from our local butcher (200g), Café de Paris herb butter, seasonal vegetables, served with truffle fries



CLASSIC CLUB SANDWICH 29
Grillierte Pouletbrust, Speck, Schinken, Cheddar, Tomate, Salat, Club-Mayo, Toast, dazu Pommes frites

Grilled chicken breast, bacon, ham, cheddar, tomato, lettuce, toast, club mayo, served with french fries

SALMON CLUB SANDWICH 33
Club Sandwich mit geräuchertem Lachs, Guacamole, Pink Onions, Kapern, Meerrettich, Cream Cheese, Salat

Club sandwich with smoked salmon, guacamole, pink onions, capers, horseradish, cream cheese, lettuce

BEEF TATAR CLUB SANDWICH ★ 32
Club Sandwich mit pikantem Rindstatar vom Hausmetzger, Rucola, Dijon Mayo, dazu Trüffel-Pommes

Club sandwich with spicy beef tartare from our local butcher, arugula and Dijon mayo, served with truffle fries

SWEETS

WARMER APFELSTRUDEL 15
Warmer hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagrahm, gebrannten Mandeln und Vanille Glace

Warm homemade apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream

MANGO CHEESECAKE 14
Kokos-Crème-Cheesecake auf Karamell-Cookie-Streusel mit Mango Topping und Kokoschips

Coconut cream cheesecake on caramel cookie crumble with mango topping and coconut chips

TIRAMISÙ 13
Biskuit, Espresso, Mascarpone-Mousse, Kakao

Bisquit, espresso, mascarpone mousse, cocoa

GLUTENFREIES MARRONI KÜCHLEIN 8.5
Glutenfreies Marroniküechli im Glas mit Meringue und Schlagrahm

Chestnut tartlet with meringue and whipped cream

ENGADINER NUSSTORTE 7
Stück traditionelle, hausgemachte Nusstorte, 100% Bündner Mehl und Engadiner Honig

A slice of traditional, homemade nut cake, 100% flour from Grisons and Engadine honey

Nusstorte zum mitnehmen 230g | Cake to go 15

★ *St. Moritz*
Swiss Chocolate Selection

Läderach Schokolade, getrocknete Früchte, hausgemachte Kokos-Mandel Kugeln 24

Läderach chocolate, dried fruit, homemade coconut-almond snowballs



BREAKFAST

JUICES

VITAMIN BOOSTER 3dl 9
Orange, Karotte, Ingwer

Orange, carrot, ginger

GREEN FITNESS 3dl 9
Grüner Apfel, Gurke, Sellerie, Ingwer

Green apple, cucumber, celery, ginger

FRESH ORANGE JUICE 6
Orange, 2dl



SMOOTHIES

VERY BERRY 3dl 9
Waldbeeren mit Banane

Mixed berries with banana

MANGO KISS 3dl 9
Mango, Granola, Kokoschips

Mango, granola, coconut chips



Breakfast for 2 ★

ÉTAGÈRE MIT BERG ZMORGE, SALMON TOAST UND SAILORS MÜESLI 45
ÉTAGÈRE WITH MOUNTAIN BREAKFAST, SALMON TOAST AND SAILOR'S MUESLI

dazu empfehlen wir 2 Gläser Mimosa je 9
we recommend 2 glasses of Mimosa each 9

SAILORS MÜESLI * 13
Kokos-Joghurt, Haferflocken, geröstete Nüsse, saisonale Früchte, Honig

Classic muesli with coconut yoghurt, oat flakes, roasted nuts, seasonal fruits, honey

FRENCH TOAST 16
Mit Zimtzucker, Rahm, Mandeln, Früchte, Ahornsirup

With cinnamon sugar, whipped cream, almonds, served with fresh fruit, maple syrup

BERG ZMORGE * 17
Rührei, Avocado, Speck, Tomaten, dazu Brot

Scrambled eggs, avocado, bacon, tomatoes, bread

AVOCADO TOAST 15
Engadiner Sauerteigbrot, veganer Cream Cheese, Guacamole, Cherry Tomaten

Engadine sourdough bread, vegan cream cheese, guacamole, cherry tomatoes

SALMON TOAST 19
Engadiner Sauerteigbrot, veganer Cream Cheese, La Curuna Rauchlachs, Avocado, Meerrettich

Engadine Sourdough bread, La Curuna smoked salmon, vegan cream cheese, avocado, horseradish