

Campigliana

BAR & BISTRO

Bar Classics

Chicken club sandwich

23.00

Grilled chicken breast, ham, bacon, egg, avocado, tomato, lettuce and club mayonnaise



Swiss prime beef burger

26.00

Brioche bun, beef patty, tomato, lettuce, bacon, alpine cheese caramelized onions, club mayonnaise



Classic beefsteak tartare

25.00

Mild, medium or spicy



Grilled pork "secreto"

26.00

Served with chimichurri sauce and baby spinach salad

Miso fried chicken

23.00

Miso marinated chicken chunks, fried and served with miso-dip pickled ginger and lime



The above dishes are served with your choice of French fries, sweet potato fries or a small mesclun salad.

Vegetarian treats

Lemon – goat cheese ravioli

24.00

Served with fresh tarragon, pink pepper and roasted hazelnuts   

Roasted eggplant with buttermilk and pomegranate

18.00

Oriental style eggplant on buttermilk – yoghurt sauce, served with flat bread  

Plant-based enjoyment

Marinated tofu bites with sweet Asian slaw

25.00

Honey – soy marinated tofu, served with a fruity Asian slaw
roasted sesame and chili  

Red Thai vegetable curry

24.00

Served with jasmine rice 

Bar Klassiker

Poulet Club Sandwich

23.00

Gebratene Pouletbrust, Schinken, Speck, Ei, Avocado, Tomate, Salat und Club Mayonnaise    

Swiss prime Rindsburger

26.00

Brioche Brot, Rindsburger, Tomate, Salat, Speck, Bergkäse karamellisierte Zwiebeln, Club Mayonnaise    

Klassisches Rindstatar

25.00

Mild, Medium oder Scharf    

Grilliertes Secreto vom Schwein

26.00

Serviert mit Chimichurri Sauce und Salat vom jungen Spinat

Miso marinierte Poulet Nuggets

23.00

Poulet mariniert mit Miso, frittiert, serviert mit Miso – Dip eingelegtem Ingwer und Limette   

Alle obigen Speisen werden mit Pommes Frites, Süsskartoffel Frites oder buntem Salat serviert

Vegetarische Gerichte

Zitronen – Ziegenkäse Ravioli

24.00

Serviert mit frischem Estragon, rosa Pfeffer und gerösteten Haselnüssen



Geröstete Aubergine mit Buttermilch und Granatapfel

18.00

Orientalische Aubergine und Buttermilch – Joghurt Sauce
serviert mit Fladenbrot



Vegane Gerichte

Marinierte Tofu Bites mit süßem Asia - Slaw

25.00

Honig – Soja marinierter Tofu mit asiatisch – fruchtigem Kabissalat,
geröstetem Sesam und Chili



Rotes thailändisches Gemüsecurry

24.00

Serviert mit Jasminreis



Allergies / Allergien

-  Gluten
-  Dairy products / Milchprodukte
-  Mustard / Senf
-  Nuts / Nüsse
-  Egg / Ei
-  Shellfish / Krustentier
-  Sesame / Sesam

If you have any concerns about food allergies or intolerances, please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.