

## Menu

---

**H**erzlich 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

Harry Lemnos  
Chef de Service

Didem und Mark Linder  
Direktion

---

## Salate

Salad | Insalata

---

### 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 | Kartoffeldressing**

Your choice of dressing Italian | French | potato dressing  
Condimento a scelta italiano | francese | condimento di patate

## Suppe

Soup | Zuppa

---

### OMAS SUPPE MAL ANDERS ZUBEREITET

Grandma's soup, reimagined | La zuppa della Nonna, reinventata

#### **Rüebli-suppe mit leicht pikanter Note**

14

Carrot soup with a mildly spicy touch, ginger, coconut, and coriander  
Zuppa di carote con un tocco leggermente piccante, zenzero, cocco e coriandolo

## VORSPEISEN

Starters | Aviamento

---

### TAGLIATA A LA HOTEL EUROPA

**Tranchen vom Luma Chain Beef  
an mediterran mariniertem Gemüse und gemischten Blattsalaten** 19  
Slices of Luma beef with mediterranean marinated vegetables and mixed leaf salad  
Tagliata di manzo di Luma con verdure marinate mediterranee e insalata di foglie miste

**DARF NICHT FEHLEN** Just tasty | semplicemente gustoso

**Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch – Kräuteröl,  
serviert mit hausgebackenem Brot** 21  
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, red onions, toast and butter  
Tartare di manzo con capperi, cipolle rosse, toast e burro

**Kalte Platte mit Engadiner Lammsalsiz und Chorizo, Luma Salametti  
und Lomito Bellota serviert mit hausgemachtem Brot und Essiggemüse** 31  
Cold platter with Engadine lamb salsiz and chorizzo,  
luma salametti and lomito bellota served with homemade bread and pickled vegetables  
Piatto freddo con salsiz d'agnello engadinese e chorizzo,  
salametti di Luma e lomito bellota serviti con pane fatto in casa e verdure sottaceto

## HAUPTGERICHTE VOM HEISSEN STEIN

Main courses served on a hot stone  
Secondi piatti servito sulla pietra calda

<b>Entrecôte vom Engadiner Biorind</b>	250 g	53
Sirloin of organic Engadine beef Entrecôte di manzo biologico dell'Engadina		
<b>Ribeye vom Schweizer Beef</b>	280 g	48
Ribeye steak of Swiss beef Costata di manzo di svizzero		
<b>Filet vom Rind</b>	Lady's Cut - 200 g	57
Filet of Beef	Gentleman's Cut - 300 g	69
Filetto di manzo		
<b>Steak vom Puschlaver Bioschwein</b>	250 g	28
Steak of organic pork from Puschlav Bistecca di maiale bio di Poschiavo		
<b>Brust vom Riebelmais Poulet</b>	200 g	28
Chicken breast from Riebelmais Petto di pollo di Riebelmais		
<b>Swiss Luma Beef "Secret Cut"</b>	240 g	47
Swiss Luma Beef "Secret Cut" Manzo svizzero Luma "Taglio segreto"		

### BEILAGEN ZUR WAHL

Side dishes to choose | contorni da scegliere

<b>Pommes Frites   Spätzle</b>	8
french fries   spaetzli noodles   patatine fritte   spaetzli pasta	
<b>Süskartoffel Pommes</b>	9
sweet potato fries   patatine dolci fritte	
<b>Fächerkartoffeln - Pommes Savoyarde</b>	7
Fan Potatoe «savoyarde»   patate «ventagli»	
<b>Saisongemüse</b> (Rüebli, Pastinake, Bohnenbündchen, Blumenkohl)   <b>Mediterranes Gemüse</b>	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**

<b>Sauce Béarnaise</b>	6
------------------------	---

## HAUPTGERICHTE

Main courses  
Secondi piatti

---

### AB ZWEI PERSONEN

for min. two persons | a partire da 2 persone

### EVERYBODY'S DARLING CHÂTEAUBRIAND

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

**Geschmorte Bäckchen vom spanischen Morucha-Rind  
auf zweifarbigem Kartoffelstock mit Bohnenröllchen** 46

Braised cheeks of spanish Morucha beef on two-coloured mashed potatoes with bean rolls  
Guance brasate di manzo Morucha Spagnolo su purè di patate bicolore con involtini di fagioli

## TOBIAS`EMPFEHLUNG

Tobias` recommendation | qualcosa di speciale

---

Unser Küchenchef hat hier das Handwerk eines Metzgers 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 lightly smoked sausage.

Il nostro Chef ha riunito l'esperienza di macellaio e cuoco per unire l'arte del macellaio e le spezie del cuoco per la creazione questa deliziosa salsiccia affumicata.

<b>Hausgemachte Bratwurst mit Rösti und Salat</b>	220 g	32
Homemade fried sausage with Rösti and salad		
Bratwurst fatto in casa con Rösti e insalata		

## VEGANE KÜCHE

vegan | vegano

---

<b>Thaicurry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen</b>	32
Thai Curry with basmati rice and roasted cashew nuts	
Curry Tailandese con riso basmati e anacardi tostati	

<b>Süßkartoffelragoût mit Korianderglasnudeln</b>	34
Sweet potato ragout with coriander glass noodles	
Ragù di patate dolci con tagliatelle di vetro al coriandolo	

## DESSERT

desserts | dolce

---

**Coupe Colonel** 12

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

**Schoggi und Vanilleeis mit beschwipsten heissen Kirschen,  
Schokoladenspänen und Rahm** 14

Chocolate and vanilla ice cream with tipsy hot cherries, chocolate shavings and cream  
Gelato al cioccolato e alla vaniglia con ciliegie calde, scaglie di cioccolato e panna

**Coupe Dänemark** 14

**Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Rahm**

Coupe Denmark

Coupe Danese

**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

## Käsefondue im Stüble

**AB ZWEI PERSONEN und Vorbestellung bis 16.00 Uhr**

for min. two persons and pre-order by 4:00 PM

a partire da 2 persone e prenotazione entro le 16:00

---

### Diverse Blatt – und Rohkostsalate mit Croutons und gerösteten Kernen

Various leaf and raw vegetable salads with croutons and roasted seeds

Varie insalate di foglie e verdure crude con crostini e semi tostati

12

### Käsefondue Gletscherfondue

#### «Hausmischung»

Vier auserlesene Schweizerkäse,

Weisswein, Kirsch und saurem Gemüse

The house blend Four exquisite Swiss cheeses

with white wine, cherry brandy and mixed pickles

La miscela della casa Quattro squisiti formaggi svizzeri

con vino bianco, brandy di ciliegie e sottaceti misti

38 pro Person

*oder / or*

#### «Trüffel – Käsefondue»

... mit feinem Wintertrüffel

... with fine winter truffle

... con tartufo invernale pregiato

40 pro Person

*oder / or*

#### «Steinpilz – Käsefondue»

... Porcini mushrooms cheese fondue

... Fonduta di formaggio ai funghi porcini

42 pro Person

### Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with vodka

Sorbetto al limone con vodka

12

### Menu komplett 59



## WER ODER WAS IST LUMA BEEF?

---

### **Das Handselected Swiss Beef**

Das Handselected Swiss Beef von LUMA verkörpert die Spitzenqualität, die die Schweiz zu bieten hat, und steht mühelos auf einer Stufe mit den besten Produkten weltweit. Dank enger Partnerschaften mit Züchtern und Produzenten sowie strengen Qualitätsrichtlinien wählen wir nur das feinste Schweizer Fleisch aus für exzellente Qualität, denn bei LUMA hat dies oberste Priorität.

### **Chain Steak**

Das traumhafte Steak ist die Kette vom Entrecôte und überrascht nicht nur durch seine besondere Form, sondern auch durch seine Zartheit, Saftigkeit und schöne Beef-Note.

### **Secret Cut**

Einer der beliebtesten Second oder Special Cuts aus dem Rücken unserer handverlesenen Schweizer Rinder. Das Fleisch hat eine lockere Muskelstruktur und ist wunderbar saftig.

### **Riblemais Chicken Suprême Brust**

Das Riblemais-Poulet besticht durch seinen einzigartigen Geschmack, geprägt durch die Fütterung mit Rheintaler Riblemais. Dies verleiht dem Fleisch besondere Saftigkeit und eine zart-gelbliche Fettfarbe. Die langsam wachsende Sasso-Rasse wird in kleinen Herden auf Bauernhöfen mit viel Auslauf gehalten. Dieses nachhaltig und artgerecht produzierte Schweizer Poulet setzt neue Massstäbe.

### **Spanish Beef Backen**

In Spanien isst man Fleisch anders als bei uns. Der Fokus liegt klar auf dem Geschmack. Tiefe Rindfleischaromen von speziell ausgesuchten Tieren sind bevorzugt. Die Ernährung beruht auf natürlichen Ressourcen wie Eichen, Blättern und Kräutern. Die angenehme Konsistenz, die feine Textur und der intensive Rindfleischgeschmack machen das Beef Backen unwiderstehlich.