

- MENU -



STARTERS  
ANTIPASTI

Beef tartare with mustard and black sesame breadstick  
*Tartare di manzo alla senape e grissino al sesamo nero*  
Rindtartare mit Senf und schwarzem Sesam

-35.<sup>00</sup>

with Beluga caviar  
*con caviale Beluga*  
mit Beluga Caviar

-60.<sup>00</sup>

Veal with tuna sauce  
*Vitello al giusto rosa con salsa tonnata*  
"A point" Kalbfleisch mit Thunfischsauce

-32.<sup>00</sup>

Duck speck salad with citrus and almonds and mixed salad  
*Insalata di speck d'anatra agli agrumi con mandorle e misticanza*  
Gemischtersalat mit Enterspeck im Citrussauce und Mandeln

-30.<sup>00</sup>

"Gravlax" Salmon with fig compote and brioche bread  
*Salmone "Gravlax" con composta di fichi e pan brioche*  
"Gravlax" Lachs mit Feigenkompott und Pan Brioche

-28.<sup>00</sup>

Mazara del Vallo red prawn carpaccio with lime and ginger,  
toasted pine nuts and apple puree  
*Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo al lime e zenzero,  
pinoli tostati e fondente di mele*  
Carpaccio von Riesenkrevetten aus Mazara del Vallo, Limette und Ingwer,  
getostete Pinienkerne und karamalisierte Äpfeln

-35.<sup>00</sup>

Balthazar Caprese with confit tomatoes, burrata di bufala,  
mixed salad, balsamic and basil pesto ✓  
*Caprese Balthazar con pomodorini confit, burrata di bufala,  
misticanze, balsamico e pesto di basilico*

"Balthazar" Capresesalat mit konfitierten Kirschtomaten,  
Bueffelburrata, Blaetter, Balsamico und Pestosauce

-26.<sup>00</sup>

BALTHAZAR

ST MORITZ

- MENU -



PASTA&SOUPS  
PASTA&ZUPPE

Carbocalamaro®

Squid julienne with egg sauce, parmesan, black pepper and bacon

*Carbocalamaro®*

*Julienne di calamaro con salsa di uovo, parmigiano, pepe e pancetta*

Carbocalamaro®

(Tintenfisch im Carbonarasauce)

-32.00

Spaghetti di Gragnano with anchovies, pine nuts, raisins and muggine bottarga

*Spaghetti di Gragnano alle acciughe, pinoli, uvetta, bottarga di muggine*

“Gragnano” Spaghetti mit Sardellen, Pinienkerne, Sultaninen und Bottarga

-30.00

Lobster and crab cannelloni on fresh spinach and bisque sauce with toasted almonds

*Cannelloni di astice e granchio su spinacino fresco e salsa bisque alle mandorle tostate*

Hummer und Krebs Cannelloni auf frischem Spinat und Bisquitsoße mit gerösteten Mandeln

-48.00

Carnaroli risotto with duck foie gras, Belgian endive and port

*Risotto Carnaroli al foie gras d’anatra, indivia belga e porto*

Entenleber Foiegras Risotto, Endivie und Portwein

-40.00

Gragnano spaghetti with datterini tomatoes flavored with vanilla ✓

*Spaghetti di Gragnano ai pomodorini datterini al profumo di vaniglia*

“Gragnano” Spaghetti mit Vanille-Kirschtomaten

-18.00

BALTHAZAR

ST MORITZ

-ITALIAN TRADITION MENU-



MEAT&FISH  
SECONDI

Veal ossobuco with gremolata on soft potato puree  
*Ossobuco di vitello con gremolata su soffice di patate*  
Kalbs-Ossobuco mit seiner sauce auf Kartoffelpuere  
-50.<sup>00</sup>

Veal cutlet with baked potatoes  
*Cotoletta di vitello con patate al forno*  
Kalbskotelett mit gebratenen Kartoffeln  
-48.<sup>00</sup>

Pluma of Iberian pork with piquillo del Lodosa pepper DOP  
*Pluma di maialino iberico con peperoni di piquillo di Lodosa DOP*  
Pluma aus Iberischer Milchscheuin mit Paprika aus Piquillo de Lodosa  
-40.<sup>00</sup>

Lamb chops in thyme and pistachios crust  
with celeriac puree and seasonal vegetables  
*Costolette di agnello in crosta di timo e pistacchi  
con purea di sedano rapa e verdure di stagione*  
Lammkoteletts in Thymiankruste und pistazien  
mit Selleriepüree und gemuese der saison  
-45.<sup>00</sup>

Yellow fin tuna scallops with black sesame  
and summer salad with agretto pomegranate  
*Scottata di tonno pinna gialla al sesamo nero  
con insalatina estiva all'agretto di melograno*  
Thunfischsteak mit schwarzem Sesam und Granatapfelsaure Sommersalat  
-00.<sup>00</sup>

Summer garden with asparagus, glazed carrots,  
fennel and spinach with basil pesto and pine nuts  
*Orto estivo con asparagi, carotine glassate,  
finocchi e spinacini al pesto di basilico e pinoli*  
Sommervariation mit Spargeln, glasierten Karotten, Fenchel und Pesto-Spinat  
-00.<sup>00</sup>

BALTHAZAR

ST MORITZ



DESSERTS  
DOLCI

Crispy tiramisu ✓  
*Tiramisù croccante*  
Knuespriges Tiramisu  
-15.<sup>00</sup>

The forest with its fruits on panna cotta ✓  
*Il bosco con i suoi frutti su panna cotta*  
Pannacotta mit Waldbeeren  
-00.<sup>00</sup>

Marinated pineapple carpaccio with coconut ice cream ✓  
*Carpaccio di ananas marinato con gelato al cocco*  
Marinierter Ananascarpaccio mit Kokosnusseis  
-00.<sup>00</sup>

Chocolate cake with a soft heart and its ice-cream ✓  
*Tortino al cioccolato dal cuore morbido con il suo gelato*  
Schoko-Molloux mit Eis  
-00.<sup>00</sup>

Our sorbets  
*I nostri sorbetti*  
Unsere Sorbets  
-00.<sup>00</sup>

Our selection of cheese with fig compote and pan brioches ✓  
*La nostra selezione di formaggi con composta di fichi e pan brioches*  
*Unsere auswahl an Käse mit Feigen und Pan Brioches*  
-00.<sup>00</sup>

**-GOURMET PIZZA-**



**MARGHERITA**

Tomato sauce, mozzarella, basil from Prà ✓  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà*  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum von Prà  
- 18.<sup>00</sup>

**BALTHAZAR**

Tomato sauce, mozzarella, basil of Prà, culatello of Zibello, parmesan 36 months,  
traditional balsamic vinegar of Modena 40 years  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, culatello di Zibello, parmigiano 36 mesi,*  
*aceto balsamico tradizionale di Modena 40 anni*  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum von Prà, Culatello di Zibello, Parmesan 36 Monate,  
traditioneller Balsamico-Essig aus Modena 40 Jahre  
- 38.<sup>00</sup>

**CARY GRANT**

Mozzarella, basil pesto, potatoes, lard  
*Mozzarella, pesto, patate, lardo*  
Mozzarella, Pesto, Kartoffeln, Schmalz  
- 29.<sup>00</sup>

**AL PACINO**

Tomato sauce, mozzarella, basil of Prà, oregano, habanero oil, lemon zest ✓  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, origano, olio di habanero, scorza di limone*  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum von Prà, Oregano, Habaneroöl, Zitronenschale  
- 25.<sup>00</sup>

**FRED ASTAIRE**

Tomato sauce, mozzarella, basil of Prà, bresaola, rucola,  
datterino tomato, parmesan 36 month flakes  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, rucola,*  
*pomodorini datterini e scaglie di parmigiano 36 mesi*  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum von Prà, Rucola,  
Kirschtomaten und Parmesankäse 36 Monate  
- 38.<sup>00</sup>

**BALTHAZAR**

ST MORITZ

**-GOURMET PIZZA-**



**DE NIRO**

Tomato sauce, burratina from Andria,  
basil of Prà, turnip tops, maigret de canard Foie  
*Salsa di pomodoro datterino fatta in casa, burratina di Andria,  
basilico di Prà, cime di rapa, maigret de canard foie*  
Hausgemachte Tomatensoße, Andria Burratina,  
Basilikum von Prà, Rübenspitzen, Maigret de Canard Foie  
- 38.<sup>00</sup>

**JAMES DEAN**

Tomato sauce, mozzarella, basil of Prà, black truffle, porcini mushroom  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, tarturfo nero, funghi porcini*  
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum von Prà, schwarzer Trüffel, Steinpilze  
- 00.<sup>00</sup>

**JHON WAYNE**

Tomato sauce, mozzarella, basil of Prà, chorizo, pimientos del Patron  
*Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, chorizo, pimientos del Patron*  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum von Prà, Chorizo, Pimientos del Patron  
- 00.<sup>00</sup>

**CHARLIE CHAPLIN**

Pumpkin cream, goat robiolina, fresh spinach, lemon zest ✓  
*Crema di zucca, robiolina di capra, spinacino fresco, scorzetta di limone*  
Kürbiscreme, Ziegenrobiolina, frischer Spinat, Zitronenschale  
- 29.<sup>00</sup>

---

✓ Vegetarian | *Vegetariano*

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best options for any specific food allergies or intolerances.

MEAT ORIGIN Veal: CH - Beef: CH - Pork: Spain - Deer: CH, Italy. FISH ORIGIN: CH, Italy, France, Scotland, Pacific Ocean

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.

*Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, richiedi pure informazioni sui nostri ingredienti.*

*ORIGINE DELLA CARNE: Vitello: Svizzera - Manzo: Svizzera - Maiale: Spagna - Cervo: Svizzera, Italia*

*ORIGINE DEL PESCE: Svizzera, Italia, Francia, Scozia, Oceano Pacifico*

*Tutti i prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri e includono 7,7% VAT.*

**BALTHAZAR**

ST MORITZ