

DALET

RESTORANT



Willkommen

am schönsten Ende der Welt

DALET

RESTORANT

Starten | Teilen | Zwischendurch

Nüsslisalat

Eierschwämmli | Croutons | French Dressing | A,K,E,K,I

9.00 16.50

Wurst - Käse Salat

Cervelat | Arvenkäse | Cornichon | rote Zwiebeln | Blattsalat | D,F,K

22.00

Dalet-Salat

Burrata | gebratener Kürbis | Birnen | Mischsalat | Kürbiskern Dressing | A,H,F

21.50

Bündner Piculezzas

Köstlichkeiten aus der Region in Gläser serviert | A,F
Salsiz | Bündnerfleisch | Bergkäse | eingelegtes Gemüse | Birnbrot

28.50

Bündner Käse Piculezzas

Köstlichkeiten aus der Region in Gläser serviert | A,F
Arvenkäse | Salzkristall-Käse | Bergkäse | Birnbrot | Feigensenf

28.00

Flammkuchen zum Teilen oder als Hauptgang

Klassisch

Crème Fraîche | rote Zwiebeln | Speck | A,D,F

21.00

Bündner

Crème Fraîche | rote Zwiebeln | Bündnerfleisch | A,D,F

24.00

Herbst

Crème Fraiche | Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | A,D,F

22.00

Meisser's Rindstatar garniert

Röstzwiebeln | Kapern | Senf | Cornichons | Sauerrahm | Toast | A,F,K

32.00

Gemüsetatar garniert

Kürbis | Trüffelcreme | Senf | Cornichons | Sauerrahm | E,L,K

23.50

Aus dem Suppentopf

Schoppa da Giotta

Traditionelle Bündner Gerstensuppe | A,E,F
mit Bündner Gran Alpin Gerste

13.50 17.00

Tagessuppe

9.50 13.50

DALET

RESTORANT

Meisser Klassiker

<i>Bündner Capuns</i> mit Käse Espuma 	27.00	32.00
in Mangold eingewickelte Trockenfleisch - Kräuter Spätzli Röstzwiebeln A,F,I		
<i>Vegetarische Bündner Capuns</i>	28.00	35.00
in Mangold eingewickelte Kräuter Spätzli Röstzwiebeln A,E		
<i>Hausgemachte -Pizockel</i> 	28.00	34.50
Spinat Steinpilze A		
<i>Meisser's Wildgenuss</i>		45.50
Hirsch Entrecôte (AT) Nusskruste Rotkrautpurre Schupfnudeln A, E		
<i>Meisser's Rehklassiker</i>		48.00
Rehschnitzel (AT) Spätzli Rosenkohl Marroni Rotkraut Preiselbeer-Apfel		
<i>Ghackets und Hörnli</i>	19.50	25.00
Apfelmus A,F,I		
<i>Hausgemachte Röst nature</i> 		15.00
mit Speck Ei Bergkäse Gemüse Pilze		je 3.00
<i>Tagliolini</i> Linsen-Bolognese A,I	18.00	24.00
<i>Tagliolini</i> Butter oder Tomatensauce A,F,I	15.00	19.50
<i>Pommes Alouettes</i>		12.00
<i>Süßkartoffel Fries</i>		14.50

DALET

RESTORANT

Süsses | Glace

<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	12.00
Vanillesauce oder Vanilleglace A,F,H	2.00 4.00
<i>Engadiner Nusstorte</i> hausgemacht A,F,H	9.50
<i>Eiskaffee</i> Baileys und Kaffeelikör A,F	15.00
<i>Fruchtkuchen</i> saisonal, hausgemacht A,F,H	8.50
<i>Coupe Nesselrode</i> Kastanien Merengue Vanilleglace A,F	15.00
<i>Schellenurstli's Favorit</i>	13.00
Vanilleglace karamellisierte Kastanien Rahm F	
<i>Hausgemachtes Glace</i>	4.50
Guarda Blüten F Vanille F Schokolade F Mokka F Basilikum F	
Erdbeer Sorbet Zitronen Sorbet	
Rahm oder Schokoladensauce F	2.00

DALET

RESTORANT

Dalet heisst Freude

Freude an frischen & saisonalen Produkten
Freude an einem nachhaltig produzierten Angebot
Freude an hochstehenden Produkten, wenn immer möglich, aus dem Engadin
Freude an Hausgemachtem, Tradition und Handwerk

Nachhaltigkeit bedeutet für uns Verantwortung zugunsten unserer Umwelt und Gesundheit
Dies bereitet uns wiederum grosse Freude

Unsere einheimischen Lieferanten

Früchte & Gemüse: Biancotti, St. Moritz
Fleisch- und Wurstprodukte: Metzgerei Zanetti, Ramosch | Hatecke, Scuol
Fisch und Comestibles: Rageth, Landquart
Transgourmet Valentin, Pontresina

Deklaration | Allergene

Getreideprodukte Gluten	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxide Sulfite	D
Sellerie	E
Milch Laktose	F

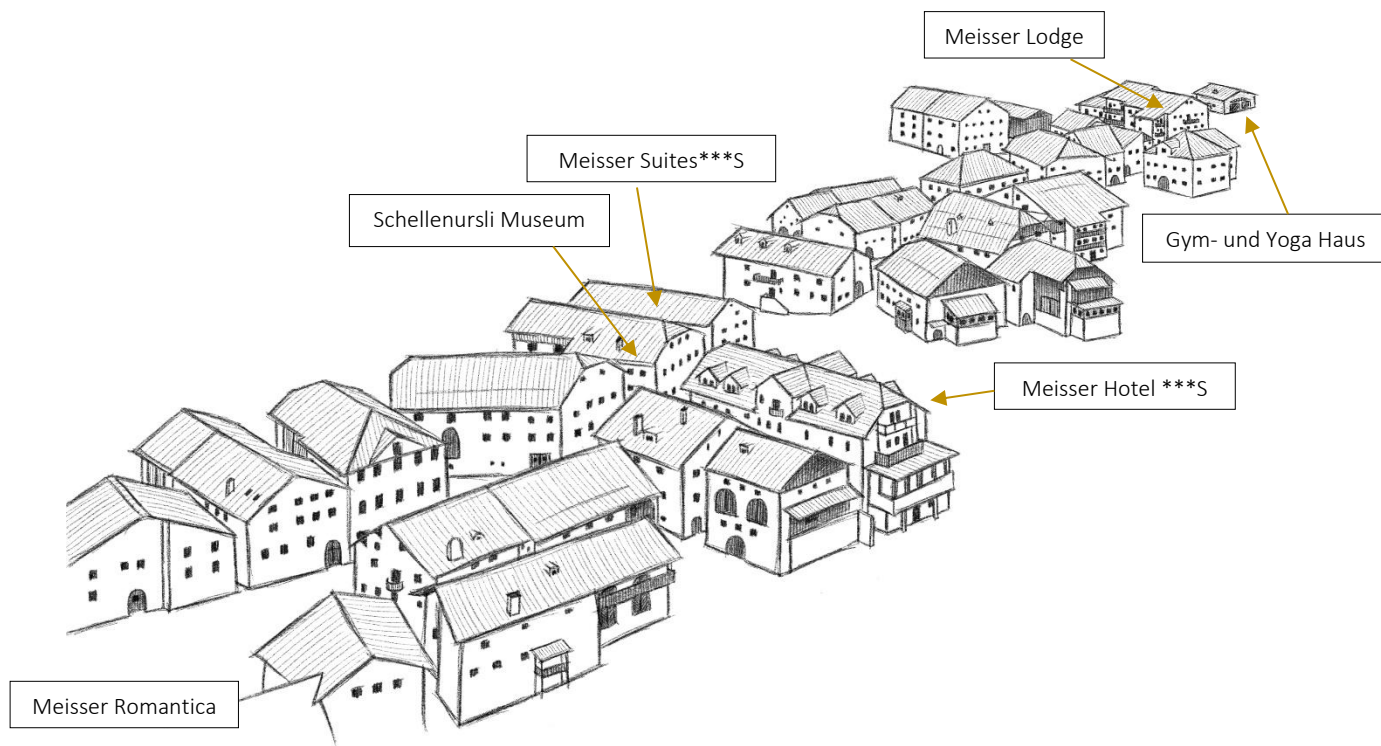
Sesamsamen	G
Nüsse	H
Eier	I
Senf	K
Soja	L
Erdnüsse	N



Vegetarische Gerichte

DALET RESTORANT

Entdecken Sie unsere Wohnwelten



MEISSER HOTEL***S «original & exklusiv»

Ruhe und Genuss an exklusiver Lage mit persönlichem Service, historischer Speisesaal

MEISSER SUITES***S «historisch & traditionell»

Authentisch und grosszügig – jede Engadiner Suite ist ein Unikat und erzählt Geschichten

MEISSER LODGE «schlicht & sportlich»

ein harmonisches Urlaubszuhause zum aktiv sein, mit Sauna und Dampfbad und Ruheraum.
Ideale Unterkunft für Retreats und Workshops

MEISSER ROMANTICA «klein & romantisch»

Nur für Erwachsene, mit aussergewöhnlicher Privatsphäre, mit Whirlpool, Sauna & Dampfbad.

MEISSER FLATS «familiär & grosszügig»

Wohnenuss für Gäste, die gerne ihren eigenen Weg gehen.
Standorte in Guarda und Bos-cha

MEISSER GYM & YOGA HAUS

Sportlich aktiv oder achtsames Yoga – für alle Resort Gäste rund um die Uhr geöffnet.
Für Workshops und Yoga Retreats, die ihren eigenen Trainer mitbringen.

DALET

RESTORANT

Getränke

Aperitif

Prosecco Naonis	10cl	8.50
Aperol Spritz Campari Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari Orange Soda	4cl	8.00
Cynar	4cl	8.00
Martini weiss rot	4cl	8.00
Gespritzter Weisswein süss sauer		7.50
Bombay Gin mit Swiss Gents Tonic		14.00
Engadiner Arvengin mit Swiss Gents Tonic		17.00

Aperitif ohne Alkohol

Virgin Hugo		10.50
Sanbitter	2cl	4.80

Weisswein

		
Pinot Grigio Endrizzi Trentino	7.50	48.00
Sauvignon Blanc Kurtatsch Südtirol	8.00	52.00
Riesling Silvaner Bündner Herrschaft	8.50	56.00
Pinot Blanc Schlegel Jenins	10.50	68.00

Rosewein

		
Monrose Mamete Prevostini Veltlin	7.80	51.00

Rotwein

		
Nero d'Avola – Syrah Cellaro Sizilien	7.00	45.00
Lagrein Kurtatsch Südtirol	8.20	54.00
Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft	8.50	56.00

Bier vom Fass

Quöllfrisch Hell Appenzeller Bier Appenzell	33cl	5.50
Quöllfrisch Hell Appenzeller Bier Appenzell	50cl	8.00
Panaché süss/sauer Appenzeller Bier Appenzell	33cl	5.50
Panaché süss/sauer Appenzeller Bier Appenzell	50cl	8.00

Bier

Bernina Hell Engadiner Bier S-chanf	33cl	7.50
Palü Amber Engadiner Bier S-chanf	33cl	7.50
Bellavista Weizen Engadiner Bier S-chanf	33cl	7.50
Zupó alkoholfrei	33cl	7.50

DALET

RESTORANT

Schorle

Apfel Holunder Johannisbeere Himbeere	3dl 5dl	4.80 6.20
---	-----------	-------------

Softgetränke & Co.

Zitronenlimonade Orangenlimonade Eistee	3dl 5dl	4.80 6.20
Coca Cola Cola Zero	3dl 5dl	4.80 6.20
Rivella rot blau	3dl 5dl	4.80 6.20
Apfelwein Möhl mit oder ohne Alkohol	5dl	7.50
GENTS Swiss Tonic Bitter Lemon	2dl	4.50
FEVER TREE Ginger Beer	2dl	4.50
Guarda Wasser	3dl 5dl 1l	2.00 3.00 4.00
Guarda Wasser mit Sprudel	3dl 5dl 1l	4.50 5.80 9.00

Kaffee

Kaffee Crème Espresso	4.80
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino Milchkaffee	5.80
Latte Macchiato	6.20
Schümli Pflümli Rahm	9.50
Café Baileys Rahm	9.50
Ovomaltine Schokolade kalt oder warm	4.80

Tee

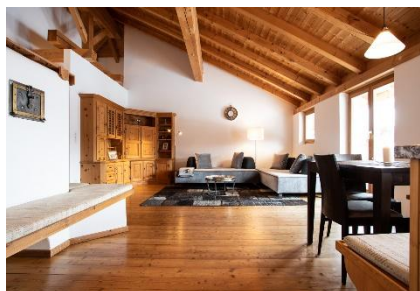
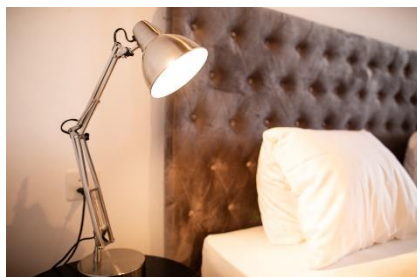
Schwarztee English Breakfast Pfefferminze Kräuter	4.80
Verbene Lindenblüten Grüntee Erdbeer-Himbeer	
Ingwer Zitrone	

Spirituosen

„Iva“ da Tschlin Likör aus Schafgarbe	28.0%	2cl	11.00
Engadiner Arvengin	41.5%	4cl	12.50
Gin Bombay Sapphire London Dry	40.0%	4cl	9.50
Vieille Prune Réserve Distillerie Lipp Maienfeld	38.5%	2cl	10.50
Vieille Williams, Distillerie Lipp, Maienfeld	38.5%	2cl	13.50
Bündner Chrüter	41.0%	2cl	8.00
Grappa Magari	45.0%	2cl	9.50
Cognac Martell V.S.	40.0%	2cl	11.50
Baileys	17.0%	4cl	8.00
Röteli	22.0%	4cl	8.00
Obstler	37.5%	2cl	6.00
Pflümli	37.5%	2cl	6.00

DALET RESTORANT

IMPRESSIONEN UNSERER



MEISSER FLAT & CHALET



DALET

RESTORANT



Welcome

to the most beautiful end of the world

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt

DALET

RESTORANT

Starters | to share

<i>Lamb's lettuce</i> 	9.00	16.50
Chanterelle mushroom croutons French Dressing A,K		
<i>Sausage – cheese salad</i>		22.00
Cervelat Swiss stone pine cheese cucumber red onion tomato herbs D,F		
<i>Dalet salad</i> 		21.50
Burrata roasted pumpkin pear baby leaf salad pumpkin seed dressing A,H		
<i>Grison's piculezzas</i>		28.50
Delicacies from the region served in six glasses A,F Salsiz grisons meat mountain cheese pickled vegetables goat's cheese cream pear bread		
<i>Grison's cheese piculezzas</i> 		28.00
Delicacies from the region served in six glasses A,F Swiss stone pine cheese goat cheese salt crystal-cheese Mountain cheese pear bread fig mustard		
<i>Tarte flambée</i> for sharing or as a main course		
Classic		21.00
Crème Fraiche red onions Speck A,D,F		
Grison style		24.00
Crème Fraiche red onions air-dried beef A,D,F		
Fall		22.00
Crème Fraiche pumpkin pumpkin seeds pumpkin seed oil A,D,F		
<i>Meisser's beef tartare</i> garnished		32.00
Fried onions capers mustard cornichons sour cream A,F,K		
<i>Vegetable tartare</i> garnished 		21.50
Fried onions capers mustard cornichons sour cream E,L,K		

From the soup pot

<i>Schoppa da giotta</i>	13.50	17.00
Traditional Grisons barley soup A,E,F with Grisons barley		
<i>Soup of the day</i>	9.50	13.50

DALET

RESTORANT

Meisser Classics

<i>Grisons Capuns</i> with cheese foam	27.00	32.00
Herb and meat spaetzle wrapped in chard fried onions A,F,I		
<i>Vegetarian Grisons Capuns</i> 	28.00	35.00
Herb spaetzle wrapped in Swiss chard fried onions A,E		
<i>Homemade Pizockel</i> 	28.00	34.50
Spinach porcini mushrooms A		
<i>Meisser's venison delight</i>		45.50
Venison entrecôte nut crust red cabbage puree Potato noodles A, E		
<i>Meisser's venison classic</i>		48.00
Venison escalope spaetzle brussels sprouts chestnut red cabbage cranberry apple		
<i>Swiss macaroni with meat sauce</i>	19.50	25.00
Applesauce A,F,I		
<i>Homemade Rösti nature</i>		15.00
with bacon egg mountain cheese vegetables mushrooms 		
		je 3.00
<i>Tagliolini</i> with lentil Bolognese A,I 	18.00	24.00
<i>Tagliolini</i> with butter or tomato sauce A,F,I 	15.00	19.50
<i>French fries Alumettes</i> 		12.00
<i>Sweet potato fries</i>		14.50

DALET

RESTORANT

Sweets | Ice cream

<i>Homemade apple strudel</i>	12.00
Vanilla sauce or vanilla ice cream A,F,H	2.00 4.00
<i>Engadine nut cake</i> homemade A,F,H	9.50
<i>Fruit cake</i> seasonal, homemade A,F,H	8.50
<i>Coupe Nesselrode</i> Chestnut Merengue vanilla ice cream A,F	15.00
<i>Iced coffee</i> Baileys and coffee liqueur A,F	15.00
<i>Schellenursli's favorite</i>	
Vanilla ice cream caramelized chestnuts cream F	13.00
<i>Homemade ice cream</i>	4.50
Guarda flowers F vanilla F chocolate F mocha F basil F	
strawberry sorbet lemon sorbet	
Cream or chocolate sauce F	2.00

DALET

RESTORANT

Dalet means joy

Enjoy fresh & seasonal products

Enjoy a sustainably produced menu

Enjoy high-quality products, sourced whenever possible from the Engadin

Enjoy home-made products, tradition and craftsmanship

For us sustainability means taking responsibility for our environment and health

This again gives us great pleasure.

Our local suppliers

Fruit & vegetables: Biancotti, St. Moritz

Meat and sausage products: Butcher's Zanetti, Ramosch | Hatecke, Scuol

Fish and comestibles: Rageth, Landquart

Transgourmet Valentin, Pontresina

Declaration | Allergens

Cereal products Gluten	A
Fish	B
Crustaceans	C
Sulphur dioxides Sulphites	D
Celery	E
Milk Lactose	F

Sesame seeds	G
Nuts	H
Eggs	I
Mustard	K
Soy	L
Peanuts	N



 vegetarian dishes

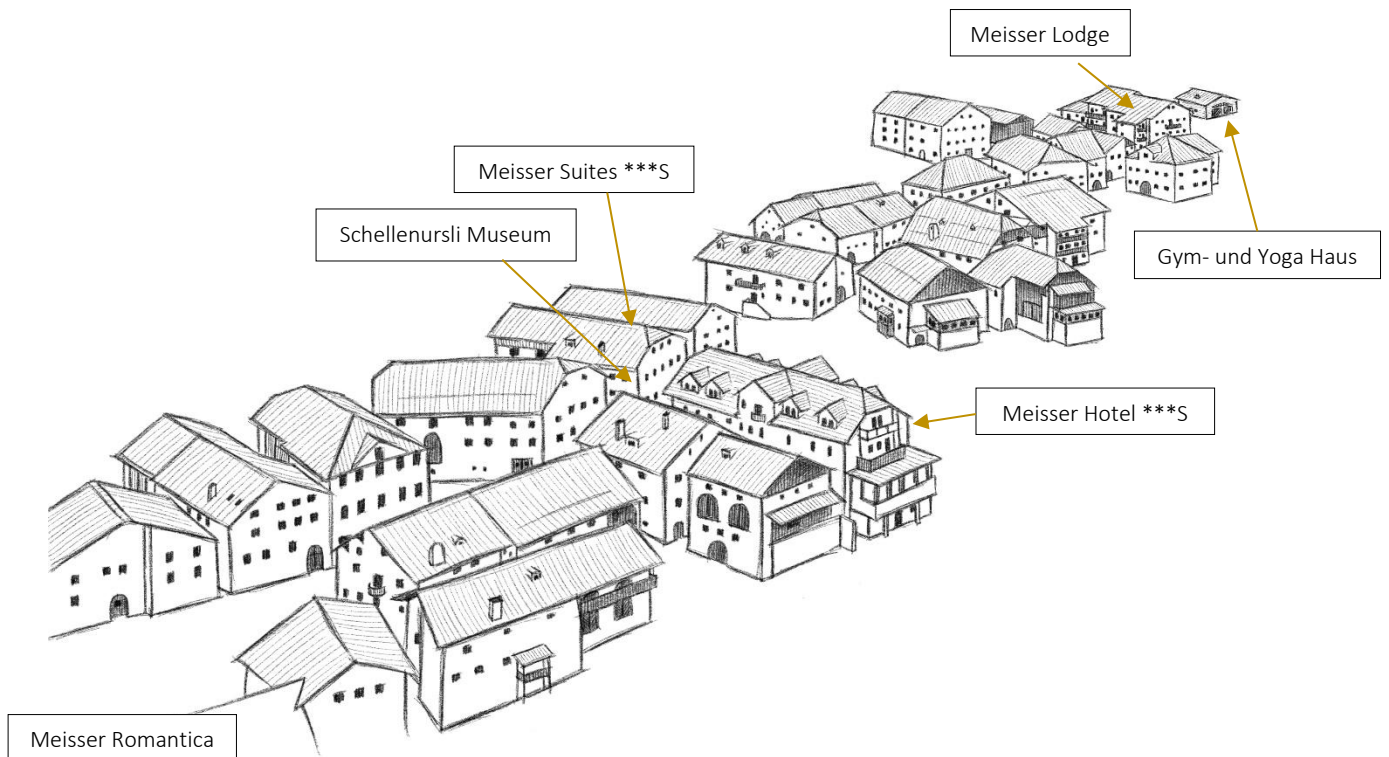
Prices

Prices in Swiss Francs, including 8.1 % VAT

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt

DALET RESTORANT

Discover our living worlds



MEISSER HOTEL ***S «original & exclusive»

Silence, enjoyment and exclusivity in a pleasant atmosphere, historic dining room.

MEISSER SUITES ***S «historic & traditional»

Authentic, spacious and historic - each Engadin suite is unique and tells stories.

MEISSER LODGE «simple & sporty»

A harmonious vacation home to be active. Suitable accommodation for retreats and workshops

MEISSER ROMANTICA «small & romantic»

A "adults only" hideaway to relax.

MEISSER FLATS «family & generous»

A space for guests who like to go their own way.
Locations in Guarda and Bos-cha

MEISSER GYM & YOGA HOUSE

Sports activities or mindful yoga - open around the clock for all Resort guests.
For workshops and yoga retreats that bring their own trainer.

DALET

RESTORANT

Drinks

Aperitif

Prosecco Naonis	10cl	8.50
Aperol Spritz Campari Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari Orange Soda	4cl	8.00
Cynar	4cl	8.00
Martini white red	4cl	8.00
Sparkling white wine sweet sour		7.50
Bombay Gin with Swiss Gents Tonic		14.00
Engadine Pine Gin with Swiss Gents Tonic		17.00

Aperitif without alcohol

Virgin Hugo		10.50
Sanbitter	2cl	4.80

White wine

		
Pinot Grigio Endrizzi Trentino	7.50	48.00
Sauvignon Blanc Kurtatsch Südtirol	8.00	52.00
Riesling Silvaner from the Bündner Winery	8.50	56.00
Pinot Blanc Schlegel Jenins	10.50	68.00

Rose wine

		
Monrose Mamete Prevostini Veltlin	7.80	51.00

Red wine

		
Nero d'Avola – Syrah Cellaro Sizilien	7.00	45.00
Lagrein Kurtatsch Südtirol	8.20	54.00
Pinot Noir from the Bündner Winery	8.50	56.00

Beer

Stange Stange Panache	30cl	5.50
Kübel Kübel Panache	50cl	8.00
Amber pale beer Engadiner Bier S-chanf	33cl	7.50
Wheat beer Engadiner Bier S-chanf	33cl	7.50
Zupò Engadiner Bier S-chanf (without alcohol)	33cl	5.50

DALET

RESTORANT

Sparkling Fruit Juices

Apple Elderberry Currant Raspberry	3dl 5dl	4.80 6.20
--	-----------	-------------

Softdrinks | Water

Lemonade Orange Lemonade Icetea	3dl 5dl	4.80 6.20
Coca Cola Cola Zero	3dl 5dl	4.80 6.20
Rivella red blue	3dl 5dl	4.80 6.20
Cider Möhl with or without alcohol	5dl	7.50
GENTS Swiss Tonic Bitter Lemon	2dl	4.50
FEVER TREE Ginger Beer	2dl	4.50
Guarda water	3dl 5dl 1l	2.00 3.00 4.00
Guarda sparkling water	3dl 5dl 1l	4.50 5.80 9.00

Coffee

Coffee Crème Espresso	4.80
Double Espresso	5.80
Cappuccino coffee with milk	5.80
Latte Macchiato	6.20
Schümli Pflümli cream	9.50
Café Baileys cream	9.50
Ovomaltine Chocolate cold or hot	4.80

Tea

English Breakfast black tea peppermint herbs verbena	4.80
lime blossom green tea strawberry-raspberry	
ginger lemon	

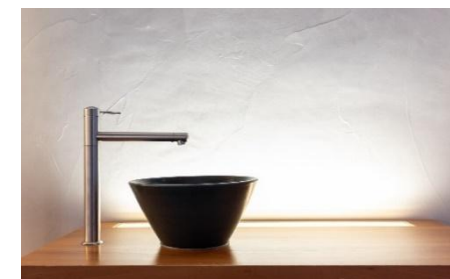
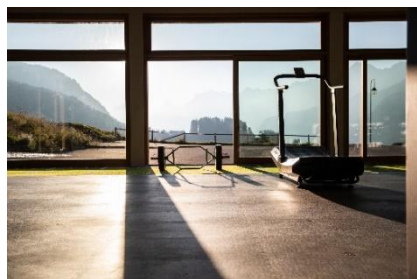
Spirits

„Iva“ da Tschlin Liqueur made from yarrow	28.0%	2cl	11.00
Engadine Pine Gin	41.5%	4cl	12.50
Gin Bombay Sapphire London Dry	40.0%	4cl	9.50
Vieille Prune Réserve Distillerie Lipp Maienfeld	38.5%	2cl	10.50
Vieille Williams, Distillerie Lipp, Maienfeld	38.5%	2cl	13.50
Bündner Chrüter	41.0%	2cl	8.00
Grappa Magari	45.0%	2cl	9.50
Cognac Martell V.S.	40.0%	2cl	11.50
Baileys	17.0%	4cl	8.00
Röteli	22.0%	4cl	8.00
Obstler	37.5%	2cl	6.00
Pflümli	37.5%	2cl	6.00

DALET RESTORANT

IMPRESSIONEN UNSERES RESORTS

MEHR RAUM. MEHR FERIEEN.



Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt