



-STARTERS-

All our starters are Lactose free

Roasted scallops, Roman-style puntarelle and vermouth sauce
Capesante arrostate, puntarelle alla romana e salsa al vermouth
Gebratene Jakobsmuscheln, Puntarelle nach römischer Art und Wermutsauce

Amberjack ceviche
Ceviche di ricciola
Gelbschwanz-Ceviche

Red prawn carpaccio with yuzu gel and Oscietra caviar
Carpaccio di gamberi rossi, gel di yuzu e caviale oscietra
Carpaccio van rode garnalen, yuzu-gel en Oscietra-kaviaar

Veal cheek sandwich with almonds and caramelised red onion
Sandwich di guancetta di vitello con mandorle e cipolla rossa caramellata
Kalbsbäckchen-Sandwich mit Mandeln und karamellisierten roten Zwiebeln

Delicious picanha and cheek stick with chimichurri mayonnaise
Stecco goloso di picanha e guanciale con maionese al chimichurri
Heerlijke picanha en runderwangstick met chimichurri-mayonaise

63° egg, porcini mushrooms and black truffle potato foam ✓
Uovo 63 gradi, porcini e spuma di patate al tartufo nero ✓
63-Grad-Ei, Steinpilze und schwarze Trüffel-Kartoffelcreme ✓

BALTHAZAR

ST MORITZ

OYSTER & CAVIAR
BAR

OYSTER
GILLARDEAU

OYSTER
SELECTION

Natural, yuzu sour, red shrimp and caviar
Naturale, yuzu sour, gambero rosso e caviale
Natuurlijk, yuzu sour, rode garnalen en kaviaar

CAVIAR
5 STARS ANTONIUS

30 gr 50 gr 125 gr

OSCIETRA
SIBERIAN

CAVIAR
ALBINO ANTONIUS

30 gr
(on reservation)

- CAVIAR DISHES -

Mini tartare burger and caviar
Mini tartare burger e caviale
Mini-Tartar-Burger und Kaviar

Amberjack tartare, yuzu sauce and caviar
Tartare di ricciola, salsa yuzu e caviale
Amberjack-Tatar, Yuzu-Sauce und Kaviar

Potato foam, caviar and saffron rice chips
Spuma di patate ratte, caviale e chips di riso allo zafferano
Kartoffelschaum, Kaviar und Safranreischips

Marinated salmon cream puff, sour cream and caviar
Bigné al salmone marinato, panna acida e caviale
Windbeutel mit mariniertem Lachs, Sauerrahm und Kaviar

Fried egg and caviar
Uovo al tegamino e caviale
Spiegelei und Kaviar

Crispy chicken bites with caviar
Bocconcini di pollo croccante e caviale
Krokante kipstukjes met kaviaar



-PASTA&CO.-

All our pasta & Co are Lactose free

Ossobuco ravioli Milanese-style
Ravioli di ossobuco alla milanese
Ossobuco-Ravioli nach Mailänder Art

Handmade cocoa pappardelle with venison and cocoa nibs
Pappardelle al cacao fatte a mano con capriolo e grue di cacao
Hausgemachte Kakao-Pappardelle mit Reh und Kakaobruch

Beef broth with Emilian tortellini, 120-month Parmigiano and 24k gold leaf
Tortellini emiliani in brodo di manzo, parmigiano 120 mesi e foglia d'oro 24 carati
Emilianische Tortellini in Rinderbrühe, 120-Monate-Parmesan und 24-Karat-Goldblatt

Fresh paccheri with Neapolitan ragout
Paccheri freschi con ragù napoletano
Frische Paccheri mit neapolitanischem Ragù

Orecchiette with turnip tops
Orecchiette alle cime di rapa
Orecchiette met raapstelen

Lobster (150 g) linguine, spicy datterino tomato, bisque and basil
Linguine con astice intero (150 g), pomodorino datterino spicy, bisque e basilico
Linguine mit ganzem Hummer (150 g),
pikanten Datterini-Tomaten, Bisque und Basilikum

BALTHAZAR

ST MORITZ



-MEAT&FISH-

All our meat & fish are Lactose free

Meagre, Pak Choi petals stuffed with bread, raisins and pine nuts
Ombrina, petali di Pak Choi ripieni di pane, uvetta e pinoli
Umbrina, Pak Choi-blaadjes gevuld met brood, rozijnen en pijnboompitten

Octopus, asparagus and purple potato flakes
Polpo, asparagi e sfoglie di patate viola
Octopus, asperges en paarse aardappelvlokken

Bresse chicken with its jus and pickled vegetables
Pollo di Bresse, il suo jus e giardiniera di verdure
Bresse-Huhn mit Jus und Gemüse-Giardiniera

Beef cheek glazed with Nebbiolo and red cocoa served with mashed ratte potato
Guancia di manzo laccata al Nebbiolo e cacao rosso con soffice di patate ratte
Rinderbacke glasiert mit Nebbiolo und rotem Kakao, mit Ratte-Kartoffelcreme

Beef fillet with porcini mushrooms and sautéed escarole
Filetto di manzo ai porcini accompagnato da scarola ripassata
Ossenhaas met eekhoorntjesbrood, geserveerd met gebakken witlof

Seasoned beef tartare, crispy egg yolk and bread crisps
Tartare di manzo con i suoi condimenti, tuorlo d'uovo croccante e vele di pane
Rindertatar mit Beilagen, knusprigem Eigelb und Brotscheiben

Roasted tempeh with Mantuan pumpkin and cacio fondue ✓
Tempeh arrostito, zucca mantovana e fonduta di cacio ✓
Geröstetes Tempeh mit Mantovaner Kürbis und Käsefondue ✓

SIDE DISHES

Roasted Ratte potatoes with red
and yellow cherry tomatoes in clarified butter ✓
Patate ratte arrosto con pomodorini rossi e gialli ✓
al burro chiarificato

Geröstete Ratte-Kartoffeln mit roten ✓
und gelben Cherrytomaten in geklärter Butter

Brussels sprouts with cocoa butter ✓✓
Cavoletti di Bruxelles al burro di cacao ✓✓
Rosenkohl in Kakaobutter ✓✓

Sautéed turnip tops with oil, chili and anchovies
Cime di rapa saltate con olio, peperoncino e acciughe
Gebratener Stängelkohl mit Öl,
Chili und Sardellen

Wilted escarole with pine nuts and anchovy essence
Scarola appassita con pinoli e colatura di alici
Geschmorter Escariol mit Pinienkernen
und Sardellenessenz

-DOM PIZZA-

ONE OF GOURMET PIZZA AT YOUR CHOICE, A GLASS OF DOM PERIGNON 2015 AND ONE DESSERT
UNA DELLE NOSTRE PIZZE GOURMET, UN BICCHIERE DI DOM PERIGNON 2015 E UN DOLCE
EINE UNSERER GOURMET-PIZZA NACH WAHL, EIN GLAS DOM PÉRIGNON 2015 UND EIN DESSERT

BALTHAZAR

Tomato sauce, mozzarella, Prà basil, culatello from Zibello,
Parmesan 30 month and traditional balsamic vinegar of Modena
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, culatello di Zibello,
Parmigiano 30 mesi, aceto balsamico tradizionale di Modena
Tomatensauce, Mozzarella, Prà-Basilikum, Culatello di Zibello,
Parmesankäse 30 Monate, traditioneller Balsamico-Essig aus Modena

DE NIRO

Tomato sauce, burratina, Prà basil, pak choi and duck speck
Salsa di pomodoro, burrata, basilico di Prà, pak choi, speck d'anatra
Tomatensauce, roher Burrata-Käse, Prà-Basilikum, Pak Choi, Entenspeck

JOHN WAYNE

Tomato sauce, mozzarella, Prà basil, Iberian chorizo and pimientos del padron
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, chorizo Iberico, pimientos del padron
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum aus Prà, Iberische Chorizo, Pimientos del Padron

MARILYN MONROE ✓

Cheese selection and black truffle
Selezione di formaggi e tartufo nero
Auswahl an Käse und schwarzen Trüffeln

JESSICA RABBIT

Tomato sauce, Prà basil, raw burrata cheese, fresh cherry tomato and Cantabrian anchovies
Salsa di pomodoro, basilico di Prà, burrata a crudo, pomodorino fresco e acciughe del Cantabrico
Tomatensauce, Prà-Basilikum, roher Burrata-Käse, frische Tomaten und Kantabrische Anchovis

FRED ASTAIRE

Tomato sauce, mozzarella, Prà basil, bresaola, rucola, datterino tomato and Parmesan 30 months
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, bresaola, rucola,
pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano 30 mesi
Tomatensauce, Mozzarella, Prà-Basilikum, Bresaola, Rucola,
Kirschtomaten und Parmigiano 30 Monate gehobelt

JAMES DEAN ✓

Tomato sauce, mozzarella, Prà basil, black truffle and porcini mushrooms
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico di Prà, tartufo nero, funghi porcini
Tomatensauce, Mozzarella, Prà-Basilikum, schwarzer Trüffel, Steinpilze

.....
Every pizza can be with Lactose-free mozzarella, please ask our staff

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con Mozzarella senza Lattosio, rivolgiti al nostro staff
Wir können alle unsere Pizza mit laktosenfreier Mozzarella machen, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

BALTHAZAR

ST MORITZ



-OUR DESSERTS-

Our tiramisu cocoa nib crumble and coffee gel
Il nostro tiramisù con crumble alle fave di cacao e gel al caffè
 Unser Tiramisu mit Kakaobruch-Crumble und Kaffee-Gel

Basque cheesecake mango compote and hazelnut ice cream
Cheesecake basca, composta di mango e gelato alla nocciola
 Baskischer Cheesecake mit Mangokompott und Haselnusseis

Mini tart strawberries, raspberries and pastry cream
Crostatina alle fragole, lamponi e crema pasticcera
 Erdbeer-Himbeer-Törtchen mit Vanillecreme

Sweet potato brownies almond crunch and pistachio ice cream
Brownies di patate dolci, croccante di mandorla e gelato al pistacchio
 Süßkartoffel-Brownies mit Mandelnougat und Pistazieneis

“Pasticceria Mastai” Panettone and vanilla cream
Panettone della “Pasticceria Mastai” con crema alla vaniglia
 Panettone von “Pasticceria Mastai” mit Vanillecreme



CHEESE FORMAGGI

Selection of three pieces of Parmesan (54-70-120 aged-month) with jam selection ✓
Selezione di tre tipi di Parmigiano (54-70-120 mesi) con selezione di marmellate ✓
 Auswahl von drei Stücken Parmesan (54-70-120 Monate gereift) mit selectie jam ✓

✓ Vegetarian | *Vegetariano*

✓✓ Vegan | *Vegano*

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

Meat Origin: Beef CH, DE, IT; venison AT; veal CH/FR/IT; Pork CH/IT; Chicken FR

Fsh Origin: Amberjack FAO 71, Scallops FAO 61, Red prawn FAO 37, Bottarga FAO 37, Lobster FAO 21, Oyster Fr-Oleron, Anchovies FAO 27,

Octopus 34/37/71, Tuna FAO 37, Meagre FAO 27/34/37; Caviar: Caviar Poland, China, Caspian Sea.

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

Caro Cliente, il nostro staff è a tua disposizione per aiutarti a scegliere la migliore soluzione per le tue allergie e/o intolleranze alimentari

Origine della carne: Manzo CH, DE, IT; Capriolo AT; Vitello CH/FR/IT; Maiale CH/IT; Pollo FR

Origine del pesce: Ricciola hiramasa FAO 71, Capesante FAO 61, Gamberi rossi FAO 37, Ostriche Fr-Oleron, Astice FAO 21, Bottarga muggine FAO 37,

Tonno FAO 37, Ombrina FAO 27/34/37 - Polpo FAO 34/37/71 - Acciughe FAO 27; Caviale: Polonia, Cina, Mar Caspio

Tutti i prezzi sono espressi in Franchi Svizzeri e includono 8.1% VAT

BALTHAZAR

ST MORITZ