

Sunny Bar

by Claudia Canessa

Seit Jahrhunderten wird die Peruanische Küche von allen Kulturen der Welt inspiriert. Einflüsse aus Europa, Japan, China und Afrika haben sich mit der alten Anden Kultur und der des Amazonas verschmolzen. So entstanden einzigartige Aroma-Kombinationen, die heutzutage weltweit genossen und geteilt werden. Wir freuen uns, Ihnen die wundervolle Peruanische Küche nun auch in St. Moritz näher bringen zu dürfen.

For centuries, Peruvian cuisine has been inspired by every culture in the world. Influenced by Europe, Japan, China and Africa. Blended with the ancient Andean culture along with the exuberance of the Amazon, giving birth to a unique world of flavours, revealed and shared today. We are looking forward to introducing you to the wonderful Peruvian cuisine in St. Moritz.

Sunny Bar

by Claudia Canessa

Cancha Andina – Knusprig, gesalzen und hausgemacht

Cancha Andina – Crunchy, salted and homemade

BITES

BOTIJA OLIVES



Jalapeño, Aji Limo, Oregano, Muña

Jalapeño, aji limo, oregano, muña

12.00

CHIFLES



Kochbananen-Chips, Avocado, Koriander, Aji Limo Crème

Plantain crisps, avocado, coriander, aji limo cream

12.00

PERUVIAN CHEESE ANDINO BREAD



Peruanisches Käsebrot, Apfelkonfit, Gelbe Chili Huancaína Sauce
Peruvian cheese andino bread, apple confit, yellow chili huancaína sauce

12.00

Sunny Bar
by Claudia Canessa

STREET FOOD

LAMB EMPANADAS



Bergchili, Bravo Tomatensauce
Mountain chili, bravo tomato sauce
22.00

MINI CHICHARRONES



Schweinebauch-Häppchen, Salsa Criolla, Limetten, Rocoto-Marmelade
Pork belly bites, salsa criolla, lime, rocoto jam
22.00

Sunny Bar

by Claudia Canessa

CEVICHE BAR

AL OLIVO



Gelbes Causa, Thunfischtatar, Botija Tigers Milk, Chalacasauce
Yellow causa, tuna tartare, Botija Tigers Milk, chalaca sauce

25.00

SAKURA MARU TIRADITO



Lachs, Nikkei, Yuzu Tigers Milk, Orangenschnitz, Frühlingszwiebeln
Salmon, Nikkei, Yuzu Tigers Milk, orange wedges, spring onions

30.00

EL CLASICO



Seebarsch-Ceviche mariniert in unserer klassischen Ají Amarillo Tigers Milk,
rote Zwiebeln, Limo Chilipeffer, Koriander, weisser Mais, Süsskartoffeln, Canchamais
*Seabass ceviche marinated in our classic ají amarillo Tigers Milk, red onion, limo chili pepper,
coriander, white corn, sweet potatoes, cancha corn*

32.00

Sunny Bar
by Claudia Canessa

SALADS

CORAZÓN VERDE 

Baby Lattich, Oliven, Granatapfel, Uchucuta, Rocotocrème, konfierte Süsse Tomaten,
karamellierte getrocknete Nüsse, Ocopasauce
*Baby gem lettuce, olives, pomegranate, uchucuta, rocoto cream,
confit sweet tomatoes, caramelized dried nuts, ocopa sauce*
22.00

RAINBOW QUINOA SALAD  

Avocado, osmotisierte Wassermelone, Baby Rote Beete, Tamarillodressing
Avocado, osmotized watermelon, baby beetroot, tamarillo dressing
22.00

Sunny Bar
by Claudia Canessa

SUSHI BAR

SALMON ONIGIRI  

Avocado, Gari & Wakame, angebrannt mit Trüffel, Togarashi and Negisauce
Avocado, gari & wakame, torched with truffle, togarashi and negi sauce
22.00

IMPERIAL TUNA POKE  

Thunfisch, Sushi-Quinoareis, Kiurigurke, Mango, Wakame,
Gari Ingwer, Ponzu, Nikkeisauce
*Tuna, Sushi-quinoa-rice, kiuri cucumber, mango, wakame,
gari ginger, ponzu, Nikkei sauce*
28.00

Sunny Bar

by Claudia Canessa

MAIN COURSES

EL TAMALITO VERDE



Weisser Quinoa, Koriander, Ají Amarillo–Chili gefüllt mit veganem Fetakäse, Shiitakeconfit,
belegt mit Chalaca–Salat, Nikkeisauce
*White quinoa, coriander, ají amarillo chili stuffed with vegan feta cheese, shiitake confit,
topped with chalaca salad, Nikkei sauce*

28.00

+ Rote Garnelen in Annatto mariniert, Ocopasauce
+ *Red prawns marinated in annatto, ocopa sauce*

25.00

A LA BRASA PEZ



Gegrillter und marinierter Seebarsch Anticucho mit Annatto, Yuzu Tartar,
konfiertes Topinambur, violette Kartoffeln mit Andenkräutern
*Grilled and marinated seabass anticucho with annatto, Yuzu tartare, confit Jerusalem
artichoke, purple potatoes with Andean herbs*

35.00

Sunny Bar

by Claudia Canessa

EL POLLO



Poulet mariniert in Aji Mirasol Chili, hausgemachtes Maisbrot, Aji de Gallinasauce
Chicken marinated in aji mirasol chili, homemade corn bread, aji de gallina sauce

32.00

MI ANTICUCHO



Rinderlende, Aji Panca–Mirasolchilimarinade, Aji Amarillo Chili–Trüffel–Kartoffelpüree,
heisser Criollasalat, Seco–Sauce

*Beef loin, aji panca–mirasol chili marinade, aji amarillo chili–truffle mashed potatoes,
hot criolla salad, seco sauce*

52.00

Sunny Bar
by Claudia Canessa

DESSERTS

EL PONJA



Yuzu-Crème, glasierte Pistazien, Baiser
Yuzu cream, glazed pistachios, meringue
18.00

MI QUEQUE



Schokoladenkuchen, Pikanter peruanischer Schokoladensauce,
rote Früchte, Lucuma-Crème
Chocolate cake, spicy Peruvian chocolate sauce, red fruits, Lucuma cream
16.00

AMAZONAS



Passionsfruchtsorbet, Physlaisgelee, süsse Muña, Pisco
Passion fruit sorbet, physalis jelly, sweet muña, pisco
16.00

Sunny Bar

by Claudia Canessa

Alle Gerichte sind glutenfrei

All dishes are gluten free

Alle Gerichte sind laktosefrei

All dishes are lactose free



Enthält keine Nüsse | doesn't contain nuts



Vegetarisch | vegetarian



Vegan | vegan



Enthält Sesam | contains sesame

Sunny Bar

by Claudia Canessa

Deklaration / Declarations

Rind / <i>Beef</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i> / Australien, <i>Australia</i> * / Irland, <i>Ireland</i>
Lamm / <i>Lamb</i>	Irland, <i>Ireland</i>
Wagyu Rind / <i>Wagyu beef</i>	Australien, <i>Australia</i> *
Poulet / <i>Chicken</i>	Frankreich, <i>France</i>
Schwein / <i>Pork</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i> / Deutschland, <i>Germany</i>
Foie gras / <i>Foie gras</i>	Frankreich, <i>France</i> / Ungarn, <i>Hungary</i>
Oktopus / <i>Octopus</i>	Spanien, <i>Spain</i> / Italien, <i>Italy</i>
Wolfsbarsch Wildfang / <i>Sea bass wild</i>	Frankreich, <i>France</i> FAO27
Wolfsbarsch Zucht / <i>Sea bass farm raised</i>	Spanien, <i>Spain</i>
Lachs Zucht / <i>Salmon farm raised</i>	Norwegen, <i>Norway</i> / Schottland, <i>Scotland</i>
Thunfisch Wildfang / <i>Tuna wild</i>	Philippinen, <i>Philippines</i> / Spanien, <i>Spain</i> / Italien, <i>Italy</i>

Gerne gibt Ihnen unser Service Auskunft über Allergene in unseren Speisen.
For any information concerning allergies or intolerances please ask our service.

* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
** can be produced with non-hormonal growth promoters, like antibiotics*

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. | All prices are in Swiss Francs including VAT.