

Welcome
Benvenuto
Willkommen
Bienvenue
Beinne qui

Vorspeisen

Grüne Blattsalate  
11.00

Gemischter Salat  
14.00

Karamellisierte Schweizer Geisskäse  
Mit Feigensenf, Pinienkernen, Birne, Nüsslisalat und Preiselbeer-Vinaigrette
19.00

Nüsslisalat
Mit Speck, Ei und Croutons
16.00

Siedfleischsalat an einer Schnittlauch-Vinaigrette und Kernöl 
Mit Essiggurken, Radieschen und Gartenkresse
19.00 Vorspeise
24.00 Hauptspeise

Gebratene Garnelen
Mit Rucolapesto, Straciatella di Mozzarella, Zwetschgen und Maggia-Brot
26.00 Vorspeise (3 Stück)
32.00 Hauptspeise (5 Stück)

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, rote marinierte Zwiebeln, Spicy Mayo
28.00

Gebratene Wassermelonenstücke 
Mit Honig glasiert, Limette, Pumpnickel und zweierlei Fetakäse
18.00

Hausgemachte klare Ochsenchwanzsuppe mit eigenen Ravioli und Cherry
16.00

Weisse Tomatencremesuppe mit Taggiasca Oliven, Basilikum und getrockneten Tomaten  
14.00

Karottenkokossuppe mit Ingwer  
14.00

Deklarationen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von den einheimischen Metzgereien sowie Metzgerei Spiess Davos

Herkunft:	
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich ¹
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Paraguay ¹ , Uruguay ¹
Kalb	Schweiz, Niederlande

¹kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

Herkunft: Schweiz, Norwegen, Kasachstan, Stellnetze, Wildfang

Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir im Sommer von unserem eigenen Gemüsegarten, im Winter, wenn unser Gemüsegarten unter der Skipiste liegt, beziehen wir es von Ecco Jäger aus Bad Ragaz und der Saviva AG.

Die verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Milchprodukte kommen aus dem Puracenter Lenzerheide.

 Vegetarische Gerichte

 Glutenfreie Gerichte, bitte erwähnen Sie bei der Bestellung zusätzlich, dass Sie glutenfrei essen.

HausDekantes

Hausgemachte Schmorbraten "Agnolotti"

An einer Salbei-Nussbutter mit Parmesanspänen und Cherrytomaten

35.00

Hausgemachte zweifarbige Ravioli

Gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta an einer Frischkäsesauce

34.00

Fregola Sarda Risotto

Mit getrockneten Tomaten, Grillgemüse, Thymian und Fetakäse

28.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung

Mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

60.00 pro Person

Das süsse Ende

Tagesdessert oder Tageskuchen

Preis nach Angebot

Hausgemachte Apfelküchli

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagrahm

14.00

Parfait von der Pistazie

Mit Mangosauce und Macadamia-Crumble

14.00

Diverse Glaces nach Wahl-fragen Sie uns nach den Aromen!

4.00 pro Kugel

Porten Appetit

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (180g)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

34.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites

39.00

Variation vom Alpstein Poulet 

Mit Jus, Pak Choi und cremiger Salbeipolenta

39.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce 

Mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Ladies Cut (150gr) 49.00

Gentleman's Cut (200gr) 59.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ 

Mit Paprika, Champignon, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis

48.00

Tafelspitz vom Rind 

Mit gebratener Markscheibe, Meerrettich, Rahmspinat und Bouillonkartoffeln

44.00

Risotto „Aquarello“ 

Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith Apfel und Kalbsjus

45.00

Im Bierteig gebackene Zanderfiletknusperli

Mit grüner Tartarsauce und verschieden Salaten

26.00 Vorspeise

34.00 Hauptspeise

Hausgemachte Quarkspätzle mit verschiedenem Gemüse, Rahm und Parpaner Bergkäse 

25.00