

Mittagskarte/Snacks (von/from 1200 bis /until 1330)

| | |
|---|-------|
| Variation von Blatt- und Gemüsesalaten vom Buffet Variation of fresh garden salads from the buffet with various sauces | 9.50 |
| Belegte Brote mit Käse-, Schinken, Salami oder Bündnerfleisch Sandwiches with cheese, ham, salami or local air dried meat | 8.50 |
| Albulataler Fitness Salsiz (100% Rindfleisch) Local air dried biological sausage (100% beef) | 14.50 |
| Muchetta-Teller mit Bündnerfleisch, Davoser Schinkenspeck, Salsiz Rohschinken, Prättigauer Mostbröckli, Bergkäse und Birnbrot Muchetta-platter with local air-dried meat specialities, alp cheese and pears bread | 25.— |

Suppen/Soups

| | |
|---|-------|
| Bündner Gerstensuppe Albulataler Gran-Alpin-Rollgerste Hearty Grisons barley soup (vegetarian version) | 11.50 |
|---|-------|

Warme Gerichte und vegetarische Spezialitäten/Warm pasta and meat dishes

| | |
|---|-------|
| Spaghetti mit Tomaten-, Fleisch oder Pestosauce Spaghetti with tomato-, meat- or pesto-sauce | 16.50 |
| Mezzelune Cacciatore an leichter Pilzrahmsauce Italian pasta dish with mushroom-filling in a light cream sauce | 16.50 |
| Girasoli mit Gemüsefüllung, Tomatenragout und Rucola Italian pasta dish with vegetable-filling, tomato ragout and arugola | 16.50 |
| Capuns Sursilvans (Mangoldwickel mit Spätzliteigfüllung) Gratinated Chard rolls with dough filling in a creamy vegetable broth | 17.50 |
| Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites und Gemüse Breaded escalope of porc, french fried potatoes and a selection of vegetables | 31.00 |

Kuchenauswahl (Selection of home made tarts and cakes)

| | |
|---|------|
| Hausgemachte Bündner Nusstorte Homemade grisons nut tart | 6.50 |
| Aprikosen- oder Zwetschgenwähe Apricot or prunes tart | 5.50 |
| Linzertorte oder weitere Kuchen nach Tagesangebot Linzer tart or various other tarts and cakes | 5.50 |
| Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple strudel viennese style with vanilla ice cream | 9.50 |

Kinderkarte/Childrens menu (von/from 1200 bis/until 1330 +1800 bis /until 2000)

| | |
|--|-------|
| Variation von Blatt- und Gemüsesalaten vom Buffet Variation of fresh garden salads from the buffet with various sauces | 5.50 |
| Bouillon mit Flädli Clear soup with pancake stripes | 5.— |
| Spaghetti mit Tomaten-, Fleisch oder Pestosauce Spaghetti with tomato-, meat- or pesto-sauce | 9.50 |
| Girasoli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce Italian pasta dish with tomato sauce | 9.50 |
| Muchetta-Burger mit Sesambrötchen Eisbergsalat und Pommes frites Hamburger with sesam bun, ice berg salad and french fried potatoes | 12.50 |
| Gebratene Kalbs-Chipolata mit Butternudeln und Gemüsebeilage Panfried veal sausages with buttered noodles and vegetables | 13.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebeilage Breaded escalope of porc with french fried potatoes and vegetables | 14.50 |
| Geflügelbruststücke (BRAS) mit Pommes frites und Gemüsebeilage Chicken nuggets with french fried potatoes and vegetables | 13.50 |
| Alaska-Seelachs-Fischstäbchen mit Pilaw-Reis und Gemüsebeilage Deep fried fish fingers with pilaw rice and vegetables | 12.50 |
| Portion Pommes frites Portion of french fried potatoes | 7.50 |
| Choco Bajazzo (Schokoladeneis mit Cornet und Rahm) Chocolate ice cream with cornet and whipped cream | 4.50 |
| Coupe Mini Apricot (Vanille- und Aprikoseneis mit Rahm) Vanilla and apricot ice cream with whipped cream | 6.50 |
| Verschiedene Glacen nach Wahl (pro Kugel, Rahmzuschlag CHF 1.—) Selection of Various ice creams (Per scoope, with whipped cream +CHF 1.—) | 3.— |

Speisekarte/à la carte menu (von/from 1800 bis /until 2000)

Kalte Vorspeisen und Salate/Cold appetizers and salads

| | |
|---|-------|
| Variation von Blatt- und Gemüsesalaten vom Buffet Variation of fresh garden salads from the buffet with various sauces | 9.50 |
| Geräuchertes Albulataler Forellenfilet mit Meerrettichschaum Smoked fillet of trout with horse-radish-sauce and a small bouquet of salad | 16.50 |
| Marinierter Ziegen-Frischkäse mit Olivenöl und getrockneten Tomaten Marinated goat cheese with olive oil and dried tomatoes | 16.50 |
| Carpaccio vom Prättigauer Mostbröckli mit Parmesan und Rucola Carpaccio of thinly sliced local marinated beef with Parmesan-cheese and arugula | 17.50 |
| Muchetta-Teller mit Bündnerfleisch, Davoser Schinkenspeck, Salsiz Rohschinken, Prättigauer Mostbröckli, Bergkäse und Birnbrot Muchetta-platter with local air-dried meat specialities, alp cheese and pears bread | 25.— |

Suppen/Soups

| | |
|---|-------|
| Bouillon mit Flädli Clear soup with pancake stripes | 8.50 |
| Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum und Knoblauch-Croûtons Cream of tomato with basil and garlic croûtons | 9.50 |
| Bündner Gerstensuppe Albulataler Gran-Alpin-Rollgerste Hearty Grisons barley soup (vegetarian version) | 11.50 |

Warme Vorspeisen und vegetarische Spezialitäten/Warm starters

| | |
|---|-------|
| Spaghetti mit Tomaten-, Fleisch oder Pestosauce Spaghetti with tomato-, meat- or pesto-sauce | 16.50 |
| Mezzelune Cacciatore an leichter Pilzrahmsauce Italian pasta dish with mushroom-filling in a light cream sauce | 16.50 |
| Girasoli mit Gemüsefüllung, Tomatenragout und Rucola Italian pasta dish with vegetable-filling, tomato ragout and arugola | 16.50 |
| Capuns Sursilvans (Mangoldwickel mit Spätzliteigfüllung) Gratinated Chard rolls with dough filling in a creamy vegetable broth | 17.50 |

Fischgerichte/Fish dishes

Gebratenes Albulataler Forellenfilet, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage 32.—
Panfried fillet of trout with almonds, boiled potatoes and a selection of vegetables

Grillierte Lachstranche mit Dill-Pernod-Sauce, Pilaw-Reis und Gemüsebeilage 36.—
Escalope of salmon with dill-Pernod-sauce, pilaw-rice and a selection of vegetables

Hauptgerichte/Main dishes

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück 31.—
mit Pommes Frites und Gemüsebeilage
Breaded escalope of porc french fried potatoes, and a selection of vegetables

Gebratenes Schweinssteak an Pommery Senfsauce 36.—
mit Butternudeln und Gemüse
Panfried steak of porc with Pommery-mustard-sauce, buttered noodles and vegetables

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce 38.—
mit Kartoffelrösti und Gemüsebeilage
Thinly sliced veal in a creamy mushroom-sauce, Rösti-potatoes and vegetables

Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, 39.—
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Grilled escalope of veal, roasted potatoes and a selection of vegetables

Grillierte Rindshuft-Medaillons mit Kräuterbutter 39.—
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Grilled medallions of beef with herb butter, roasted potatoes and vegetables

Gebratenes Rinds-Entrecôte auf rosa Pfefferrahmsauce, 42.—
Pommes-Frites und Gemüsebeilage
Panfried sirloin-steak with pepper sauce, french fried potatoes and vegetables

Käseauswahl/Selection of various cheeses

Variation von ausgereiftem Davoser und Albulatater Bergkäse 9.50
Variation of well matured local cheeses

Süssspeisen/Sweets and deserts

Parfait Grand Marnier mit Orangensalat 11.50
Parfait Grand Marnier with orange salad

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce 9.50
Apple strudel viennese style with vanilla sauce

Marinierte Waldbeeren mit Vanilleeis im knusprigen Waffelkörnchen 12.50
Marinated forest berries with vanilla ice cream in a crisp wafer shell

Lauwarmes Rotwein-Zwetschgenkompott mit Zimteis und Sahnehaube 10.50
Lukewarm redwine-prunes with cinnamon ice cream

Hausgemachte Bündner Nusstorte 6.50
Homemade grisons nut tart

Coupes und Glacen/Coupes and various ice creams

Coupe Dänemark - Vanilleeis und heisser Schokoladensauce 9.50
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

Bananasplit - Vanilleeis, Banane und Schokoladensauce 9.50
Vanilla ice cream with banana and hot chocolate sauce

Café Glacé - Mokkaeis und Schlagrahm 8.50
Coffee ice cream with whipped cream

Coupe Stracciatella - Stracciatella- und Mokkaeis mit Rahm 8.50
Stracciatella- and coffee ice cream with whipped cream

Coupe Chocobello - Stracciatella- und Schokoladeneis mit Rahm 8.50
Stracciatella- and chocolate ice cream with whipped cream

Coupe Valaisan - Aprikosensorbet mit Likör 9.50
Apricot sherbet with apricot liqueur

Coupe Colonel - Zitronensorbet mit Wodka 9.50
Lemon sherbet with Vodka

Coupe Mini Apricot - Vanille- und Aprikoseneis mit Rahm 6.50
Vanilla and apricot ice cream with whipped cream

Verschiedene Glacen nach Wahl (pro Kugel, Rahmzuschlag CHF 1.—) 3.—
Selection of Various ice creams (Per scoope, with whipped cream +CHF 1.—)

Wir beziehen unsere Lebensmittel von regionalen Lieferanten aus dem Kanton Graubünden und verwenden nebst natürlichen Produkten soweit wie möglich saisonale Frischprodukte von unseren folgenden Partnern (most our products are from local suppliers as follows):

| | |
|--|---|
| Fleisch und Fleischprodukte: Meat and meat products: | Albert Spiess AG, Davos Ranch Farsox, Alvaneu Bad |
| Milchprodukte/milk products: | Molkerei Davos Betriebs AG, Davos Platz Hof Gravas, Tinizong |
| Bio-Eier/biological eggs: | Beat Rieder, Meisterlandwirt, Davos Wiesen |
| Brot und Backwaren: Bread and pastries: | Bäckerei Weber AG, Davos Dorf |
| Früchte- und Gemüse: Fruits and vegetables: | Adank Gastro Davos AG, Davos Dorf |
| Fisch-/ Comestibles-Produkte: Fish and seafood products: | Rageth Comestibles AG, Landquart Ranch Farsox, Alvaneu Bad |
| Glacé- und Tiefkühlprodukte: Ice cream and frozen products: | Nestle Frisco Findus, Landquart |
| Getreideprodukte: Wheat products: | Gran Alpin, Tiefencastel |
| Diverse Produkte: Various products: | Scana AG, Regensdorf Volg Dorfladen, Davos Wiesen |
| Kaffee, Tee/coffee and tea: | Café Badilatti&Co. AG, Zuoz |

Unser Kalbs-, und Schweinefleisch beziehen wir von regionalen Lieferanten und ist ausschliesslich schweizerischer Herkunft. Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz oder aus Südamerika (PY, UY, BRA), das Geflügel aus der Schweiz oder aus Frankreich (All our meat is from local producers, except of the beef, which is from South America (PY, UY, BRA) and the chicken or duck is from Switzerland or imported from France).

Das Forellenfilet beziehen wir aus dem Albulatal (Ranch Farsox) und der Lachs stammt aus Norwegen (The fillets of trout are from the local Albula valley and the salmon is imported from Norway).

Allergien/Lebensmittel-Intoleranz: Über Zutaten in unseren Gerichten, die eine Allergie oder eine Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Damit wir individuell auf Ihre Allergie oder Intoleranz eingehen können, verlangen Sie bitte das entsprechende Formular an der Réception

(Allergies/food intolerances: In case of allergies or food intolerances, our staff will be glad to assist you. We recommend you to ask for our special check list at the reception in order to fulfill your special needs).