

Liebe Gäste...

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:

<i>Fleisch und Fleischprodukte:</i>	<i>Albert Spiess AG, Davos Ranch Farsox, Alvaneu Bad</i>
<i>Milchprodukte:</i>	<i>Molkerei Davos Betriebs AG, Davos Platz</i>
<i>Bio-Eier:</i>	<i>Beat Rieder, Meisterlandwirt, Davos Wiesen</i>
<i>Brot und Backwaren:</i>	<i>Bäckerei Schneider's AG, Davos Platz</i>
<i>Früchte- und Gemüse:</i>	<i>Adank Gastro Davos AG, Davos Dorf</i>
<i>Fisch-/ Comestibles-Produkte:</i>	<i>Rageth Comestibles AG, Landquart Ranch Farsox, Alvaneu Bad</i>
<i>Glacé- und Tiefkühlprodukte:</i>	<i>Nestle Frisco Findus, Landquart</i>
<i>Getreideprodukte:</i>	<i>Gran Alpin, Tiefencastel</i>
<i>Diverse Produkte:</i>	<i>Scana AG, Regensdorf Volg Dorfladen, Davos Wiesen</i>
<i>Kaffee und Tee:</i>	<i>Café Badilatti&Co. AG, Zuoz</i>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Damit wir individuell auf Ihre Allergie oder Intoleranz eingehen können, füllen Sie bitte das entsprechende Formular an der Réception aus.



Parc-Ela-Speisekarte

*Geräuchertes Albulataler Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbukett
Fr. 15.50*

*Bündner Gerstensuppe
(vegetarische Variante mit Albulataler Gran-Alpin-Rollgerste)
Fr. 11.50*

*Grilliertes Parc-Ela-Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter
Albulataler Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Fr. 36.—*

*Marinierte Waldbeeren mit Filisurer Vanilleeis
im knusprigen Waffelkörnchen
Fr. 12.50*

*Hausgemachte Bündner Nusstorte
(hergestellt aus Gran Alpin-Biomehl, Wiesner Bio-Eiern
und Albulataler Bienenhonig)
Fr. 7.50*

*Die Hauptzutaten der einzelnen Gerichte stammen von Produzenten
welche mit dem Parc Ela Produkte-Label ausgezeichnet wurden*

Kalte Vorspeisen und Salate

*Variation von Blatt- und Gemüsesalaten vom Buffet
mit verschiedenen Saucen
und einer Auswahl von ausgesuchten Öl- und Essigsorten
Fr. 9.50*

*Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
an Balsamico-Olivenöl-Dressing
Fr. 12.50*

*Geräuchertes Albulataler Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und kleinem Salatbukett
Fr. 15.50*

*Rosetten von hausgebeiztem Lachs auf Salatbukett
mit Senf-Dillsauce und Toast
Fr. 16.50*

*Carpaccio vom Prättigauer Mostbröckli
mit Parmesan, Rucola, Olivenöl und Zitrone
Fr. 17.50*

*Muchetta-Teller mit Bündnerfleisch, Davoser Schinkenspeck, Albulataler Salsiz
Rohschinken, Prättigauer Mostbröckli, Bergkäse und Birnbrot
Fr. 23.—*

Suppen

*Bouillon mit Flädli
Fr. 7.50*

*Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Knoblauch-Croûtons
Fr. 9.50*

*Bündner Gerstensuppe
(vegetarische Variante mit Albulataler Gran-Alpin-Rollgerste)
Fr. 11.50*

Warme Pasta-Vorspeisen und vegetarische Spezialitäten

*Spaghetti mit Tomaten-, Fleisch oder Pestosauce
Fr. 14.50*

*Ravioli Cacciatore
an leichter Pilzrahmsauce
Fr. 14.50*

*Girasoli mit Gemüse-Füllung,
mit Cherry-Tomaten, Ruccola und gerösteten Pinienkernen
14.50*

*Capuns Sursilvans
(Mangoldwickel mit Spätzliteigfüllung an leichter Rahm-Bouillon)
Fr. 16.50*

Fischgerichte

*Gebratenes Albulataler Forellenfilet mit Mandeln,
Salzkartoffeln und Gemüsebeilage
Fr. 29.—*

*Grillierte Lachstranche mit Dill-Zitronenbutter,
Pilaw-Reis und Gemüsebeilage
Fr. 32.—*

*Die Hauptzutaten der einzelnen Gerichte stammen von Produzenten
welche mit dem Parc Ela Produkte-Label ausgezeichnet wurden.
Das Forellenfilet beziehen wir aus dem Albulatal (Ranch Farsox) und
der Lachs stammt aus Norwegen*

Hauptgerichte

*Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück
mit Pommes Frites und Gemüsebeilage
Fr. 29.50*

*Gebratenes Schweinssteak an Pommery Senfsauce
mit Butternudeln und Gemüsebeilage
Fr. 31.—*

*Geschnetzeltes vom Parc-Ela-Kalb an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelrösti und Gemüsebeilage
Fr. 35.—*

*Grilliertes Parc-Ela-Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Fr. 36.—*

*Grillierte Rindshuft-Medaillons mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüsebeilage
Fr. 38.—*

*Grilliertes Rinds-Entrecôte auf rosa Pfefferrahmsauce,
Pommes-Frites und Gemüsebeilage
Fr. 39.—*

Unser Kalbs-, und Schweinefleisch beziehen wir von regionalen Lieferanten und ist ausschliesslich schweizerischer Herkunft. Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz oder aus Südamerika und das Geflügel aus der Schweiz oder aus Frankreich, die Salami wird von Italien importiert.

Käseauswahl

*Variation von ausgereiftem Davoser und Albulataler Bergkäse
mit Birnbrot und Nüssen
Fr. 9.50*

Süssspeisen

*Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fr. 8.50*

*Marinierte Waldbeeren mit Filisurer Vanilleeis
im knusprigen Waffelkörnchen
Fr. 12.50*

*Sorbetvariation mit exotischen Früchten und Erdbeer-Mangosauce
Fr. 11.50*

*Hausgemachte Bündner Nusstorte
(hergestellt aus Gran Alpin-Biomehl, Wiesner Bio-Eiern
und Albulataler Bienenhonig)*

Fr. 7.50

Café-Spezialitäten

*Café Muchetta
mit Hausgrappa und Zimt-Sahnehaube
8.—*

Coupes und Glacen

<i>Coupe Dänemark</i> <i>Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce</i>	9.50
<i>Bananensplit</i> <i>Vanilleeis mit Banane und Schokoladensauce</i>	9.50
<i>Café Glacé</i> <i>Mokkæis mit Rahm</i>	8.50
<i>Coupe Stracciatella</i> <i>Stracciatella- und Mokkæis mit Rahm</i>	8.50
<i>Coupe Chocobello</i> <i>Stracciatella- und Schokoladeneis mit Rahm</i>	8.50
<i>Coupe Valaisan</i> <i>Aprikosensorbet mit Likör</i>	9.50
<i>Coupe Colonel</i> <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	9.50
<i>Coupe Mini Apricot</i> <i>Vanille- und Aprikoseneis mit Rahm</i>	6.50
<i>Choco Bajazzo</i> <i>Kindercoupe mit Schokoladeneis, Rahm und Waffelcornet</i>	4.50
<i>Filisurer Balnot-Vanille-Eis (pro Kugel)</i>	3.—
<i>Verschiedene Glacen von unserer Gelateria</i>	
<i>Pro Kugel</i>	3.—
<i>Rahmzuschlag</i>	1.—