

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	7.50
Hirschsalsiz aus dem Naturpark Ela Deer sausage from the Albula valley	9.50
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	23.—

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	15.50
Mezzelune Cacciatore an leichter Pilzrahmsauce Italian pasta dish with mushroom-filling in a light cream sauce	15.50
Girasoli mit Gemüsefüllung, gedämpften Kürbiswürfeln und Rucola Italian pasta dish with vegetable-filling, steamed pumpkin and arugola	15.50
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	29.50

Kuchenauswahl (Selection of home made tarts and cakes)

Hausgemachte Bündner Nusstorte Homemade grisons nut tart	5.50
Aprikosen- oder Zwetschgenwähe Apricot or prunes tart	5.—
Linzertorte oder weitere Kuchen nach Tagesangebot Linzer tart or various other tarts and cakes	5.—
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce Apple strudel viennese style with vanilla sauce	8.50

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-Chipolatas 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	15.50
Rosetten von gebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce und Toast Rosettes of marinated salmon with mustard-dill-sauce and toast	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 meet specialities, alp cheese and pears bread	23.—

Suppen/Soups

Bouillon mit Flädli Clear soup with pancake stripes	7.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl Pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin oil	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	15.50
Mezzelune Cacciatore an leichter Pilzrahmsauce Italian pasta dish with mushroom-filling in a light cream sauce	15.50
Girasoli mit Gemüsefüllung, gedämpften Kürbiswürfeln und Rucola Italian pasta dish with vegetable-filling, steamed pumpkin and arugula	15.50
Capuns Sursilvans (Mangoldwickel mit Spätzliteigfüllung) Gratinated Chard rolls with dough filling in a creamy vegetable broth	17.50

Käsefondues/Cheese fondues

Muchetta Käsefondue mit ausgereiften Käsesorten und Hausgrappa 25.—
Muchetta cheese fondue with various mature cheeses and home made grappa

Waadtländer Käsefondue mit würzigem Greyerzer- und Emmentalerkäse 25.—
Original recipe with tasty Gruyères- and Emmental cheese, and cherry-brandy

Fischgerichte/Fish dishes

Gebratenes Albulataler Forellenfilet, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage 31.—
Panfried fillet of trout with almonds, boiled potatoes and a selection of vegetables

Grillierte Lachstranche mit Dillbutter, Pilaw-Reis und Gemüsebeilage 34.—
Grilled escalope of salmon with dill butter, 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 34.—
mit Butternudeln und Gemüse
Panfried steak of porc with Pommery-mustard-sauce, buttered noodles and vegetables

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce 35.—
mit Kartoffelrösti und Gemüsebeilage
Thinly sliced veal in a creamy mushroom-sauce, Rösti-potatoes and vegetables

Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, 37.—
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Grilled escalope of veal, roasted potatoes and a selection of vegetables

Grilliertes Rinds-Entrecôte auf rosa Pfefferrahmsauce, 39.—
Pommes-Frites und Gemüsebeilage
Grilled sirloin-steak with pepper sauce, french fried potatoes and vegetables

Rosagebratene Entenbrust auf Orangen-Ingwerjus 36.—
mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebeilage
Roasted duckling breast with orange-ginger-sauce, duchesse potatoes and vegetables

Käseauswahl/Selection of various cheeses

Variation von ausgereiftem Davoser und Albulataler 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 8.50
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 5.50
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

Bananensplit - 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

Coupe Mini Apricot - Vanille- und Aprikoseneis mit Rahm 6.50
Lemon sherbet with Vodka

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
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, das Geflügel aus der Schweiz oder aus Frankreich, die Salami wird von Italien importiert (All our meat is from local producers, except of the beef, which is from south America and the salami is imported from Italy).

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).