

Kinderkarte/Childrens menu

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	11.—
Girasoli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce Italian pasta dish with tomato sauce	11.—
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 pork 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

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
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
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

Pasta Gerichte und vegetarische Spezialitäten/Pasta and vegetarian dishes

	2/3 Port.	1/1 Port.
Spaghetti mit Tomaten-, Fleisch oder Pestosauce Spaghetti with tomato-, meat- or pesto-sauce	16.50	25.—
Mezzelune Cacciatore an leichter Pilzrahmsauce Italian pasta dish with mushroom-filling in a light cream sauce	16.50	25.—
Girasoli mit Gemüsefüllung, Kürbisragout und Rucola Italian pasta dish with vegetable-filling, pumpkin ragout and arugula	16.50	25.—
Capuns Sursilvans (Mangoldwickel mit Spätzliteigfüllung) Gratinated Chard rolls with dough filling in a creamy vegetable broth	16.50	25.—

Käsefondues/Cheese fondues

Muchetta Käsefondue mit ausgereiften Käsesorten und Hausgrappa Muchetta cheese fondue with various mature cheeses and home made grappa	25.—
Waadtländer Käsefondue mit würzigem Greyerzer- und Emmentalerkäse Original recipe with tasty Gruyères- and Emmental cheese, and cherry-brandy	25.—

Fischgerichte/Fish dishes

Gebratenes Albulataler Forellenfilet, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage Panfried fillet of trout with almonds, boiled potatoes and a selection of vegetables	32.—
Grillierte Lachstranche mit Dillbutter, Pilaw-Reis und Gemüsebeilage Grilled escalope of salmon with dill butter, pilaw-rice and a selection of vegetables	36.—

Hauptgerichte/Main dishes

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück (CH) mit Pommes Frites und Gemüsebeilage Breaded escalope of pork french fried potatoes, and a selection of vegetables	31.—
Gebratenes Schweinssteak an Pommery Senfsauce (CH) mit Butternudeln und Gemüse Panfried steak of pork with Pommery-mustard-sauce, buttered noodles and vegetables	36.—
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce (CH) mit Kartoffelrösti und Gemüsebeilage Thinly sliced veal in a creamy mushroom-sauce, Rösti-potatoes and vegetables	38.—
Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter (CH) Bratkartoffeln und Gemüsebeilage Grilled escalope of veal, roasted potatoes and a selection of vegetables	39.—
Grilliertes Rinds-Entrecôte auf rosa Pfefferrahmsauce (PY, UY, BRA) Pommes-Frites und Gemüsebeilage Grilled sirloin-steak with pepper sauce, french fried potatoes and vegetables	42.—
Rosagebratene Entenbrust auf Orangen-Ingwerjus (F) mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebeilage Roasted duckling breast with orange-ginger-sauce, duchesse potatoes and vegetables	38.—

Käseauswahl/Selection of various cheeses

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

Süssspeisen/Sweets and deserts

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

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

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

Hausgemachte Bündner Nusstorte Homemade grisons nut tart	6.50
---	------

Coupes und Glacen/Coupes and various ice creams

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

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

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

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

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

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

Coupe Colonel - Zitronensorbet mit Wodka Lemon sherbet with Vodka	9.50
--	------

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

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

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:	Mérat 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 (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).