

Restaurant «Kirchner's Stübli»

CHF

Vorspeisen / Starters / Hors-d'oeuvres

„Davoser Schnee“, Kartoffelschnee mit persischem Sevruga Kaviar auf Sauerrahmsee 75,00

"Davos snow", potato snow with Sevruga Caviar on a sour cream lake

"Neige de Davos", purée de pommes de terre avec Caviar Sevruga sur la crème aigre

Shrimp Cocktail mit Chiffonade Iceberg 29,00

Shrimp cocktail with chiffonade Iceberg

Cocktail de crevettes avec chiffonade Iceberg

Entenstopfleber, „Paté de Foie Gras de Canard“ alsacien, mit Sauternweingelee, Apfelchutney und getoastetes Brioche 35,00

Duck "Paté de Foie Gras" alsacien, with sauté wine jelly, apple chutney and toasted brioche

"Paté de Foie Gras de canard" alsacien, avec gelée de vin de Sauternes, chutney de pommes et brioche toastée

Supplement: Glas 2cl süßer Sauternwein 9,00

Supplement: glass of 2cl sweet sauté wine

Supplément : verre de 2cl de vin de Sauternes doux

Tatar vom Prättigauer Rind mit klassischer Beilage und Toast. Mild oder Scharf (70 gr./140 gr.) 25,00/38,00

Tartare of Prättigau beef with classic garnish and toast. Mild or spicy

Tartare de bœuf du Prättigau avec garniture classique et toast. Doux ou épicé

Supplement: mit Whiskey oder Cognac 6,00

Supplement: with Whiskey or cognac

Supplément : avec Whiskey ou cognac

Salate / Salads / Salades

CHF

Gemischter Salat mit Croûtons, Cherry Tomaten, Mais, Karotten und gröstete Kerne 13,00

Mixed salad with croutons, cherry tomatoes, sweetcorn, carrots and crunchy seeds
Salade mixte avec croûtons, tomates cerises, maïs, carottes et graines de courge

Nüssli Salat mit Ei, Speck und Knoblauchcroûtons 16,00

Nüssli salad with egg, bacon and garlic croûtons
Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons à l'ail

Bunter Wintersalat mit Speck, Cherry Tomaten, Roquefort und Croûtons 16,00

Colourful winter salad with bacon, cherry tomatoes, Roquefort and crouton
Salade d'hiver multicolore au lard, tomates cerises, roquefort et croûtons

Wählen Sie Ihr Dressing: Französisch, Italienisch

Choose your dressing: French, Italian

Choisissez votre vinaigrette: Française, Italienne

Aus dem Suppentopf / Soups / Soupes

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe, der Davoser Klassiker 16,00

Homemade Grisons barley soup, the Davos classic
Soupe à l'orge des Grisons faite maison, le classique de Davos

Hausgemachte Tomaten- oder Tomatencreme Suppe mit frischem Basilikum 14,00

Homemade Tomato or tomato cream soup with fresh Basil
Soupe à la tomate ou à la crème de tomate faite maison, avec de la Basile fraîche

Hausgemachte Elsässer Zwiebelsuppe mit Weisswein verfeinert unter der Käsehaube 14,00

Homemade Alsacien onion soup refined with white wine under a cheese topping
Soupe à l'oignon alsacienne faite maison, affinée au vin blanc sous cloche au fromage

CHF

Käse Fondues

Klassisches Käsefondue (Appenzeller, Emmentaler, Gruyère AOP Mischung) 34,00
(pro Person)
Classic cheese fondue (Appenzeller, Emmentaler, Gruyère AOP blend) (per person)
Fondue au fromage classique (mélange Appenzeller, Emmental, Gruyère AOP) (par personne)

Käse Fondue mit schwarzem Wintertrüffel 43,00
(pro Person)
Cheese fondue with black winter truffle (per person)
Fondue au fromage avec truffe noire d'hiver (par personne)

Paprika Chili Fondue mit rotem Paprika und Chili Paste 38,00
(pro Person)
Paprika chilli fondue with red paprika and chilli paste (per person)
Fondue au poivron rouge et à la pâte de chili (par personne)

Alle Fondues werden mit Weissbrot, Knoblauch, grünem Pfeffer und Essiggemüse serviert.

All fondues are served with white bread, garlic, green pepper and pickled vegetables.

Toutes les fondues sont servies avec du pain blanc, de l'ail, du poivre vert et des légumes au vinaigre.

Wir empfehlen folgende Supplements:

We recommend the following supplements:

Nous recommandons les suppléments suivants :

„Gschwellti“ (Pellkartoffeln) 9,00

"Gschwellti" (jacket potatoes)

"Gschwellti" (pommes de terre en robe des champs),

Bündnerfleisch 15,00

Bündnerfleisch,

viande des Grisons

Kirschwasser 8,00

cherry brandy

,Eau de vie de cerise

CHF

Fleisch Fondues

Fondue Bourguignonne, das klassische Schweizer Fondue

Fondue Bourguignonne, the classic Swiss fondue
Fondue bourguignonne, la fondue suisse classique

(pro Person)
(per person)
(par personne)

mit Rindshuft (250 gr.)

with beef rump
avec croupe de boeuf

62,00

mit Hirsch-Entrecôte (250 gr.)

with deer Entrecôte
avec Entrecôte de cerf

62,00

mit Rindsfilet (250 gr.)

with fillet of beef
avec filet de boeuf

72,00



Fondue Chinoise, Rinderboullion mit Gemüse, 4 verschiedene Fleischsorten, Rind, Kalb, Truthahn und Hirsch (je 60 gr.)

Fondue Chinoise, beef boullion with vegetables, 4 different types of meat, beef, veal, turkey and venison (60 g each)

Fondue chinoise, Boullion de bœuf aux légumes, 4 viandes différentes, bœuf, veau, dinde et cerf (60 gr chacune)

64,00



Zu unseren Fondues servieren wir leckere hausgemachte Saucen:

We serve delicious homemade sauces with our fondues:

Nous servons de délicieuses sauces maison avec nos fondues:

**Cocktailsauce, Barbecuesauce, Meerrettichsauce, Currysauce,
Tartarsauce, Knoblauchsauce, Silberzwiebel, Maiskölbchen,
Senfrüchte, Kräuterbutter**

Beilage: Reis oder Pommes Frites à discretion

Accompagnement: Riz ou frites à discretion

Side Dish: Rice or French fries à discretion

Supplements / supplements / suppléments

½ Hummerschwanz (200 gr.) / Lobster tail / Queue de homard

36,00

Rindshuft (100 gr.) / beef rump / croupe de boeuf

15,00

Hirsch-Entrecôte (100 gr.) / deer Entrecôte / Entrecôte de cerf

15,00

mit Rindsfilet (100 gr.) / fillet of beef / filet de boeuf

19,00

CHF

Fleisch vom „Heissen Stein“:

Meat from "hot stone":

Viande de "pierre chaude:

| | | |
|-----------------------------------|----------------|-------|
| Maishähnchenbrust | 200 gr. | 39,00 |
| <i>Corn-fed chicken breast</i> | | |
| <i>Poitrine de poulet de maïs</i> | | |
| Rinderentrecote | 200 gr. | 52,00 |
| <i>Beef entrecote</i> | | |
| <i>Entrecôte de bœuf</i> | | |
| Hirschentrecote | 200 gr. | 52,00 |
| <i>Venison entrecote</i> | | |
| <i>Entrecôte de cerf</i> | | |
| ½ Hummerschwanz | 200 gr. | 62,00 |
| <i>Lobster tail</i> | | |
| <i>Queue de homard</i> | | |
| Rinderfilet | 200 gr. | 62,00 |
| <i>Fillet of beef</i> | | |
| <i>Filet de bœuf</i> | | |

Dazu servieren wir unsere feinen hausgemachten Saucen:

We serve our delicious homemade sauces with it:

Nous les accompagnons de nos délicieuses sauces maison:

Cocktail, Knoblauch, Tartarsauce oder Barbeque

Cocktail, garlic, tartar sauce or barbeque

Cocktail, ail, sauce tartare ou barbecue

Beilage/ Side dish/ Garniture :

Langkorn Wildreis, Pommes Frites, Grill Gemüse

Long grain wild rice, French fries, grilled vegetables

Riz sauvage long grain, frites, légumes grillés

CHF

Dessert

| | |
|---|-------|
| Schokoladenkuchen “Grand Cervin” mit flüssigem Kern und Passionsfrucht Sorbet <i>Chocolate cake “Grand Cervin” with liquid centre and passion fruit sorbet</i> <i>Gâteau au chocolat “Grand Cervin” avec cœur liquide et sorbet aux fruits de la passion</i> | 16,00 |
| Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Schlagrahm <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i> <i>Strudel aux pommes avec sauce à la vanille et crème fouettée</i> | 15,00 |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster <i>Kaiserschmarrn with stewed plums</i> <i>Kaiserschmarrn avec quetsches grillées</i> | 16,00 |
| Coup Dänemark, Vanille Eis, Schlagrahm, heiße Schokolade <i>Coup Denmark, vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate</i> <i>Coup Danemark, glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud</i> | 15,00 |
| <u>Glace:</u> Schokolade, Vanille, Erdbeer, Walnuss, Zitrone – je Kugel <i>Chocolate, vanilla, strawberry, walnut, lemon - per scoop</i> <i>Chocolat, vanille, fraise, noix, citron - par boule</i> | 4,00 |
| Extra Schlagrahm / <i>extra whipped cream</i> / <i>Extra crème fouettée</i> | 3,00 |

Sehr geehrte Gäste, mehrere unserer Gerichte enthalten Allergene. Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien