

Vorspeisen / Starters

Rinds-Tartar mit klassischer Beilage und Toast	26/36
Mild oder Scharf (70 gr./140 gr.)	
<i>Beef Tartare with classic garnish and toast. Mild or spicy</i>	
Gebackener Ziegenkäse mit Senf Kaviar, Randen und Walnuss Dressing	20
<i>Baked Goat cheese with Mustard Caviar, Beetroot and Walnut Dressing</i>	
Cesar Salat mit Croutons, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce	16
<i>Lettuce Salad, Croutons, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce</i>	
<i>Mit Pouletstreifen</i>	+9
<i>With Chicken strips</i>	
Nüsslisalat mit Preiselbeer-Kartoffeldressing, Speck Croutons und Ei	18
<i>Leaf salad with Cranberry-Potato dressing, Bacon, Croutons and Egg</i>	
Fitness Salat mit gegrillten Pouletstreifen	26
<i>Healthy salad with grilled chicken breast</i>	
Dressing: Französisch, Italienisch	
<i>French, Italian</i>	

Aus dem Suppentopf / Soups

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	16
<i>Barley soup with salisiz</i>	
Feine Tafelspitzbouillon mit Rindfleisch und Gemüse Brunoise	16
<i>Delicate beef consommé with finely diced vegetables</i>	
Gulaschsuppe	16
<i>Hungarian beef soup</i>	

Geschmortes und aus der Pfanne / Braised and from the pan

Rindsfilet mit Pfeffer oder Béarnaise-Sauce, Pommes und Gemüse	65
<i>Beef fillet with French fries, vegetables and pepper sauce or Béarnaise sauce</i>	
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Gemüse	52
<i>Tender Veal-Wienerschnitzel Served with French Fries and vegetables</i>	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Butter Rösti	46
<i>Sliced meat Zurich style served with Mushrooms and Rösti</i>	
Cordon Bleu vom Kalb mit Gruyère Surchoix, Pommes und Gemüse, Feigen-Balsamico Sauce	46
<i>Tender Veal Roulade with Cheese, French fries, Vegetables and Figen-Balsamic sauce</i>	
Gebratenes Saiblingfilet mit Datterini Tomaten, Granaille-Rosmarin	42
<i>Grill Char fillet with Datterini tomatoes, Granaille Potatos Rosmarin</i>	
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich, Blattspinat und Kartoffeln	46
<i>Boiled beef with apple horseradish, spinach leaves, and potatoes</i>	

Bündner Spezialitäten / Graubünden Specialties

Hausgemachte Capuns mit Bündnerfleisch und Käse überbacken	32
<i>Chard Leaf Filled with Egg-Flour mix, dry meat and cooked in cheese sauce</i>	
Hausgemachte Kraut-Pizockel mit Spinat, Bergkäse Bünderfleisch und Salsiz	28
<i>Homemade herbs pizockel with Spinat, Cheese, Swiss dry meat and sausage</i>	
Nach Wahl auch vegetarisch	
Spaghetti-Alla Napoli / Alla Arrabiata mit Parmigiano Reggiano	26
<i>Spaghetti with Tomatoes sauce / Arrabiata(spicy)</i>	

Fleisch Fondues / Beef Fondues

p.Person

Fondue Bourguignon

Fondue Bourguignonne

mit Rinder Entrecôte (250 gr) 58

with beef rib-eye

mit Rindsfilet (250 gr) 68

with beef fillet

Fondue Chinoise, Rinderboullion mit Rind, Kalb, Poulet (je 60 gr) 58

Fondue Chinoise, beef broth with beef, veal, chicken meat (60g each)

Zu unseren Fondues servieren wir unsere 8 leckere hausgemachte Saucen:

With our fondues we serve our 8 delicious homemade sauces:

**Cocktail-/ , Barbecue-/ , Tartar-/ , Curry-/ , Chimichurri-/Preiselbeeren-/ ,
Knoblauch-/Wasabi-/ -Saucen**

dazu Silberzwiebel, Maiskölbchen und Senffrüchte

Cocktail, barbecue, tartar, curry, chimichurri cranberry, garlic, wasabi, sauces

served with silver onions, baby corn, and mustard fruits

Beilage: Reis oder Pommes Frites

Side dish: Rice or French fries

Supplements/ supplements

Rinder Entrecôte/ Rib-eye 100gr 15

Rindsfilet/ Beef fillet 100gr 21

Fleisch vom „Heissen Stein“

Meat from the "hot stone"

Rinder Entrecôte	180gr /Lady's Cut	49
<i>Beef entrecôte</i>	250gr /Gentlemen's Cut	59

Rinderfilet	180gr /Lady's Cut	55
<i>Fillet of beef</i>	250gr /Gentlemen's Cut	69

Supplement:

Frisch aufgeschlagene Béarnaise	6
<i>Freshly whipped béarnaise sauce</i>	

Dazu servieren wir unsere feinen hausgemachten Saucen:

With the "hot stone" we serve our delicious homemade sauces:

Cocktail-/Tartar-/Chimichurri oder Barbecue sauce

Cocktail, tartar, chimichurri or barbecue sauce

Wählen Sie Ihre Beilage:

Side dish

Pommes Frites, Reis oder Tages Gemüse

French fries, rice or vegetable of the day

Käse Fondues / Cheese Fondue

p. Person

Davoser Käsefondue klassisch 34
(Vacherin, Gruyère AOP Mischung)
Classic cheese fondue (Vacherin, Gruyère AOP blend)

Käse Fondue mit Steinpilz und Wintertrüffel 44
Cheese Fondue with mushrooms and Winter truffle

**Fondue wird mit Davoser Brot, Frische Knoblauch mit
grünem Pfeffer und Essiggemüse serviert**
All fondues are served with white bread, fresh garlic, green pepper and pickled vegetables

Supplement :
Geschwellte Drillings Kartoffeln 5
Steamed small potatoes

Dessert

Blaubeertörtchen mit Vanille creme , Joghurt-Limetten-Sauce 16

Blueberry Cake with Vanilla creme and Yoghurt lime sauce

Creme Brûlée mit Frische Beeren 16

Creme Brûlée with fresh berries

Vermicelles mit Kirschbrand und Meringue 15

Chestnuts cream with cherry schnapps and Meringue

Mit Vanille Glace

+4

With Vanilla ice cream

Coup Danmark 14

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, and whipped cream

Glace/ Ice cream :

Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, – je Kugel 4

Kaffee Krokant, Zitronen Sorbe, Blutorangen Sorbe

Chocolate, vanilla, walnut, strawberry, Crunchy coffee

- per scoop

Zitronen Sorbet, Blood orange sorbe

Extra Schlagrahm/extra whipped cream 2

Steinofen Pizza / Stone oven pizza

Pizza Margherita 20

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Tomatoe sauce, Mozzarella, basil

Pizza Prosciutto 23

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Basilikum

Tomatoe sauce, Mozzarella, Ham, Basil

Pizza Salami 23

Tomatensauce, Mozzarella, Salami mild oder Scharf

Tomatoe sauce, Mozzarella, Spicy Salami

Pizza Tonno 26

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Tomatoe sauce, Mozzarella, Thun fish, Onions

Pizza Victoria 28

Tomatensauce, Mozzarella, Shiitake, Ei, Rohess Speck, Zwiebel

Tomatoe sauce, Mozzarella, Shiitake mushrooms, Prosciutto Crudo, Onions

Pizza Grischuna 28

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bündner Rohschinken, Sbrinz

Tomatoe sauce, Mozzarella, rocket salat, Bündner raw ham, Sbrinz