

\*\*\*\* Turmhotel  
**VICTORIA**  
*Davos*

*Vorspeisen / Starters*

<b>Gemischter Sommersalat</b>	<b>14</b>
<b>Wassermelone, Rucola, Tomate, Gurke, Avocado, Blattsalat</b>	
<i>Mixed summer salad with watermelon, rocket, tomato, cucumber, avocado, lettuce</i>	
<i>Mit Pouletstreifen</i>	<b>+ 9</b>
<b>Bündner Plättli</b>	<b>24</b>
<i>Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Käse und Essig Gemüse</i>	
<i>Grisons dried meat platter · air-dried beef, Salsiz sausage, cured ham, cheese and pickled vegetables</i>	

*Aus dem Suppentopf / Soups*

<b>Gerstensuppe</b>	<b>14</b>
<i>Barley Soup</i>	
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>14</b>
<i>Goulash Soup</i>	

## Hauptgang / Main Course

<b>Tagesteller</b>	22
<i>mit kleinem Salat</i>	
<i>Daily Dish with small green salad</i>	
<b>Flammkuchen</b>	18
<i>mit knusprigem Speck und Zwiebeln</i>	
<i>Tarte flambée with crispy bacon and onions</i>	
<b>Flammkuchen (vegetarisch)</b>	16
<i>Tarte flambée (vegetarian)</i>	
<b>Linguine Aglio e Olio</b>	22
<i>Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie</i>	
<i>Olive oil, chilli, garlic, parsley</i>	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes</b>	19
<i>Veal Schnitzel with French Fries</i>	
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	15
<i>Fried Chicken Nuggets with French Fries</i>	

## Dessert

<b>Coupe Danmark</b>	16
<b>Eiskaffee</b>	14
<b>Kirschkuchen</b>	9
<b>Bündner Nusstorte</b>	8