

# Das süsse Ende

Tagesdessert oder Tageskuchen

Preis nach Angebot

Hausgemachte Apfelküchli

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagrahm

Fr. 14.00

Variation von der Valrhona Schokolade

Schokoladeneis, Crumble und Mousse

Fr. 14.50

Bon Appetit

## Deklarationen

### Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von den einheimischen Metzgereien sowie Metzgerei Spiess Davos

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich <sup>1</sup>
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Uruguay <sup>1</sup>
Kalb	Schweiz

<sup>1</sup>kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden

### Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

### Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir von unserem eigenen Gemüsegarten sowie von Ecco Jäger aus Bad Ragaz

Welcome  
Benvenuto  
Willkommen  
Bienvenue  
Bienvegni

# Salat Vorspeise Suppe

Grüne Blattsalate  
Fr. 9.50

Gemischter Salat  
Fr. 12.50

Karamellisierte Geisskäse  
Mit Feigensenf, Pinienkernen, Blattsalat und marinierten Roten Zwiebeln  
Fr. 18.50

Alpina Plättli  
Mit verschiedenen Bündner Spezialitäten und Bergkäse aus der Region ab 2 Personen  
Fr. 31.50

Bündner Salsiz  
Fr. 12.50

Tomaten Variation  
Mit Burrata, Balsamico, Basilikum und Schwarzbrotchip  
Fr. 18.50

Klassisches Rindstartar  
Vom Schweizer Weiderind 80g / 140g  
Fr. 22.50 / Fr. 27.50

Gebratene Pouletbruststreifen an Gewürzhonigsud  
Mit Blattsalat und Croutons 120g / 180g  
Fr. 22.50 / Fr. 25.50

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  
Fr. 10.50

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
Mit Nussbutter und Räucherlachsstreifen  
Fr. 12.50

# Zwischengänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchi  
Mit Salbei-Nussbutter  
Fr. 22.50

Hausgemachte Ravioli  
Gefüllt mit Ricotta & Spinatfüllung, Pinienkerne, Cherrytomaten und Rucola  
Fr. 27.50

Aquarello-Risotto  
Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith Apfel und Kalbsjus  
Fr. 34.50

# Hausdekantes

Paniertes Schweineschnitzel (180g)  
Mit Saisongemüse und Pommes Frites  
Fr. 29.50

Cordon bleu vom Schwein  
Mit Schinken und Raclettekäse, Saisongemüse und Pommes Frites  
Fr. 33.50

Sous Vide gegarte Spanferkelschulter  
Auf Champagnerkraut und Rosmarinkartoffel  
Fr. 38.00

Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecote (220g)  
Mit Röstzwiebeln, Kalbsjus, Saisongemüse und Rosmarinkartoffel  
Fr. 42.50

Gebratene Garnelen (5 Stk.)  
Mit Chilli, Koblauch gewürzt, Zucchini-creme auf Aquarello-Risotto  
Fr. 36.00

Hausgemachte Käsespätzli  
Mit hausgemachten Röstzwiebeln  
Fr. 19.50

# Fondue Chinoise

**Nur auf Vorbestellung.**  
mit vielen köstlichen Saucen  
Ab 2 Personen  
Fr. 56.00 pro Person

# Kinderteller

Kinderschnitzel vom Schwein  
Mit Pommes Frites  
Fr. 15.50

Spaghetti mit Tomatensauce  
Fr. 9.00

Chicken Nuggets (5 Stk.)  
Mit Pommes Frites  
Fr. 10.50