

Vorspeisen

Grüne Blattsalate  
11.00

Gemischter Salat  
14.00

Karamellierter Schweizer Geisskäse  
Mit Feigensenf, Pinienkernen, Birne, Nüsslisalat und Preiselbeer Vinaigrette
19.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons
16.00

Alpina Plättli
Mit verschiedenen Bündner Spezialitäten und Bergkäse aus der Region ab 2 Personen
33.00

Gebratener Hummer-Garnelensalat
Auf Couscous mit Peperoni Chutney und gebackenen Fetakäse
28.00 Vorspeise
34.00 Hauptgang

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, roten marinierten Zwiebeln, Spicy Mayo
28.00

Carpaccio vom mariniertem Muskatkürbis und Robiola Frischkäse  
Mit Limette und Kürbiskernöl
25.00

Hausgemachte Wildconsommé mit Sherry und Wilddravioli
18.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
14.00

Karottenkokossuppe mit Ingwer  
14.00


Hausdekantes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Mit Tessiner Wurstspezialität Luganighe, Marsala, Waldpilzen und Parmesanspänen
34.00

Hausgemachte zweifarbige Ravioli 
Gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta an einer Frischkäsesauce
34.00

Fregola sarda Risotto 
Mit getrockneten Tomaten, Grillgemüse, Thymian und Fetakäse
28.00

Fondue Chivoise

Nur auf Vorbestellung 
mit vielen köstlichen Saucen
Ab 2 Personen
60.00 pro Person

Hauptspeisen


Paniertes Schweineschnitzel (180g)
Mit Tagesgemüse und Pommes Frites
34.00


Cordon bleu vom Schwein
Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes frites
39.00

Sous Vide gegarte Spanferkelschulter 
Auf Prosecco-Kraut und Rosmarinkartoffel
44.00

Gebratenes Rindfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffer-Sauce 
Tagesgemüse und Rosmarinkartoffel
Ladies Cut (150gr) 49.00
Gentleman's Cut Gentleman's Cut (200gr) 59.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ 
Mit Paprika, Champignon, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis
48.00

Tafelspitz vom Rind 
Mit Markknochen, Meerrettich, Rahmspinat und Bouillonkartoffel
44.00

Risotto „Auquerello“ 
Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith Apfel und Kalbsjus
41.00

Duo von der Lachsforelle und Wolfsbarsch 
An Safransauce, Gemüsevariation und Kichererbsencreme
42.00

Hausgemachte Käsespätzli 
Mit hausgemachten Röstzwiebeln
25.00

Das süsse Ende

Tagesdessert oder Tageskuchen

Preis nach Angebot

Hausgemachte Apfelküchli

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagrahm

14.00

Hausgemachte Windbeutel

Mit Tonkabohnenmousse gefüllt dazu Pistazien und lauwarmen Zwetschgen

14.00

Diverse Glace nach Wahl, Fragen Sie uns nach den Aromen!

4.00 pro Kugel

Guten Appetit

Deklarationen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

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

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Paraguay, Uruguay
Kalb	Schweiz, Niederlande

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden

Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

Herkunft:

Schweiz, Norwegen, Kasachstan, Stellnetze, Wildfang

Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir im Sommer von unserem eigenen Gemüsegarten, im Winter wenn unser Gemüsegarten unter der Skipiste liegt, beziehen wir das Gemüse von Ecco Jäger aus Bad Ragaz und der Saviva AG.

Die verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Milchprodukte aus dem Puracenter Lenzerheide.

 Vegetarische Gerichte

 Glutenfreie Gerichte, bitte erwähnen Sie bei der Bestellung zusätzlich, dass Sie glutenfrei essen.