



MONTANA STUBE
DAS DAVOSER STÜBLI

Menüvorschläge für Reservationen ab 8 Personen

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs.

Die einzelnen Posten von den Vorschlägen können individuell zusammengestellt werden und sind mit Produkten kreiert, welche das ganze Jahr über erhältlich sind.

Selbstverständlich unterstützen wir Sie auch bei der Auswahl der Weine.

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen – wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Ihre Gastgeber

Fabienne + Fritz

Mistkratzerli Menü I

Kopfsalat an Hausdressing
mit Ei und Schnittlauch

Mistkratzerli (Junghuhn ca. 450gr)
mit Pommes Frites
dazu hausgemachtes Ratatouille

Kemmeriboden Meräringe (Original!)
mit Greyerzer Doppelrahm

CHF 51.—

Mistkratzerli Menü II

Bergeller-Gnocchetti
mit Alpkäse, Rahm und Salbei

½ Mistkratzerli (Junghuhn ca. 225gr)
mit Pommes Frites
dazu hausgemachtes Ratatouille

Panna Cotta di Casa

CHF 44.—

Klassiker Menü I

Kopfsalat an Hausdressing
mit Ei und Schnittlauch

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
(Englisch gebraten)
Kartoffelgratin und Spinat

Mini Coupe Dänemark

CHF 59.—

Klassiker Menü II

Kopfsalat an Hausdressing
mit Ei und Schnittlauch

„Suure Mocke“
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
Erbsli und Rüepli

Hausgemachter Schokoladenkuchen

CHF 52.—

Fondue Chinoise Menü

Kleiner Kopfsalat an Hausdressing

Fondue Chinoise à discrétion
Hirsch-, Rind-, Schweinefleischtranchen und Hackfleischchügeli
(frisch aufgeschnitten – keine tiefgekühlten, dünne
Fleischröllchen!)

Zwetschensorbet mit Vieille Prune

CHF 55.—

Die Saucen sind fast alle hausgemacht (Chutneys, Tartar-, Cocktail-, Knoblauchsauce u.s.w.)
Div. Garnituren, als Beilagen wird Reis und Pommes Frites serviert.

Preise inkl. 7.7% MwSt.