

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing mit Davoser Ei und Schnittlauch	klein	11 7.50
Gemischter Salat Rüebli, Mais, Gurken, Tomaten, Rucola und Herzblätter vom Kopfsalat		12.50
Büffelmilch Mozzarella mit kleinen Tomaten Rucola, Zwiebeln, Olivenöl und Aceto Balsamico		14.50
Knoblauchbrot		8.50
Knoblauchbrot mit Crudo		15.50
Crudo Italienischer Rohschinken mit Balsamico Zwiebeln (ca. 70gr)		15.50
Bündnerfleisch vom „Brügger“ in Klosters fein aufgeschnitten und garniert (ca. 70 gr.)		22.50
Portion Pommes Frites		8.50
Portion Pouletflügeli mit Hot Chili Sauce mit Pommes Frites	5 Stk.	14.50 21.50
Tomatensuppe mit Knoblauch und Sahnehaube		9.50
Suppe mit Spatz Rindsbrühe mit Gemüse und Siedfleischwürfel		15.50

FÜR KINDER

½ Mistkratzerli dazu eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Ratatouille		21.50
3 Flügeli mit Pommes Frites		13.50
Nudeln an Tomatensauce		9.50

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

HAUPTGANG

Mistkratzerli (Stubenküken) *Unsere Hausspezialität!* 38
frisch im Ofen gebraten, nach Originalrezept von Klaus Wehrich (seit 1976)
wahlweise mit Pommes **oder** Reis und hausgemachtem Ratatouille

Entrecôte „Montana“ (ca. 200gr.) 49
kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Zwischenrippenstück
mit zerlassener Café de Paris
dazu Pommes und Ratatouille

Suure Mocke 35
in Rotwein, mit Kräutern und Gemüse eingelegter Rindsschmorbraten
hausgemachter Kartoffelstock
Erbsli und Rüeblli

Pot-au-Feu 29
Siedfleischartopf mit Markbein, Gemüse und frischem Meerrettich

Bergeller Gnocchetti (Vegi) 25
mit Alpkäse, Rahm und Salbei

Fondue Chinoise à discrétion ab 2 Pers. pro Person 49
kleinen Salat vorweg

Rind-, Hirsch-, Schweinefleischtranchen und Hackfleischchügeli
dazu werden verschiedene Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites gereicht.

Fleischdeklaration:

Mistkratzerli	Schweiz	Rind	Schweiz/USA/Südamerika
Schwein	Schweiz	Wild	Schweiz/Österreich/Neuseeland/
Crudo	Italien	Kalb	Schweiz

(Fleisch aus USA/Südamerika: kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienungspersonal.

DESSERT

Kemmeriboden Meränge (Original!) mit Greyerzer Doppelrahm	klein	14.50 9.50
Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm	klein	10.50 7.50
Panna Cotta di Casa		9.50
Steirer Vanilleglace mit Kürbiskernöl		9.50
Affogato al Caffè 1 Kugel Vanilleglace mit ‚Nespresso‘ Espresso		7.50
Ice Cafe „Montana“ Vanilleglace mit Espresso und Rahm		9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		12.50
Zitronensorbet mit Wodka		11.50
Danemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein	12.50 6.50
Heisse Liebe Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm		14.50

- **Vanille**
- **Stracciatella**
- **Zitronensorbet**
- **Zwetschgensorbet**

1 Kugel 4.--
Portion Rahm 1.--

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.