

# VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing</b>		12.50
mit Davoser Ei und Schnittlauch	klein	7.50
<b>Nüsslisalat</b>		15.50
mit Davoser Ei und Speck		
<b>Büffelmilch Mozzarella mit Datterini Cherry Tomaten</b>		15.50
Rucola, Zwiebeln, Olivenöl und Aceto Balsamico		
<b>Vitello Tonnato</b>		25.50
hauchdünn geschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce		
<b>Crudo</b>		16.50
Italienischer Rohschinken mit Balsamico Zwiebeln (ca. 70gr)		
<b>Knoblauchbrot</b>		8.50
<b>Knoblauchbrot mit Crudo</b>		16.50
<b>Portion Pommes Frites</b>		8.50
<b>Portion Pouletflügeli</b> mit Hot Chili Sauce	5 Stk.	14.50
mit Pommes Frites		21.50
<b>Tomatensuppe mit Knoblauch und Sahnehaube</b>		9.50
<b>Suppe mit Spatz</b>		15.50
Rindsbrühe mit Gemüse und Siedfleischwürfel		

## FÜR KINDER

<b>½ Mistkratzerli</b>		24.50
dazu eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Ratatouille		
<b>3 Flügeli mit Pommes Frites</b>		13.50
<b>Nudeln an Tomatensauce</b>		9.50

# HAUPTGANG

<b>Mistkratzerli</b> (Stubenküken) <i>Unsere Hausspezialität!</i>	42
frisch im Ofen gebraten, nach Originalrezept von Klaus Wehrich (seit 1976) wahlweise mit Pommes <b>oder</b> Reis und hausgemachtem Ratatouille	
<b>Entrecôte „Montana“</b> (ca. 200g)	54
kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Zwischenrippenstück mit zerlassener Café de Paris dazu Pommes und Ratatouille	
<b>Suure Mocke</b>	36
in Rotwein, mit Kräutern und Gemüse eingelegter Rindsschmorbraten hausgemachter Kartoffelstock Erbsli und Rüeblli	
<b>Kalbsrückensteak</b> (ca. 220g)	59
Steinpilzrahmsauce, De Cecco Nudeln und Blattspinat oder	
<b>Kalbsrückensteak Tavolata</b> (220g) <b>für 2 Personen</b>	pro Person 38
<b>Pot-au-Feu</b>	32
Siedfleischartopf mit Markbein, Gemüse und frischem Meerrettich	
<b>Bergeller Gnocchetti</b> (Vegi)	25
mit Alpkäse, Rahm und Salbei	
<b>Fondue Chinoise à discrétion</b>	ab 2 Pers. pro Person 55
kleinen Salat vorweg Rind-, Hirsch-, Schweine-, und Kalbfleischtranchen dazu werden verschiedene Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites gereicht.	

## Fleischdeklaration:

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

(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 Servicepersonal.

# DESSERT

<b>Kemmeriboden Merängge (Original!) mit Greyerzer Doppelrahm</b>	klein	15.50 10.50
<b>Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm</b>	klein	10.50 7.50
<b>Panna Cotta di Casa</b>		9.50
<b>Affogato al Caffè</b> 1 Kugel Vanilleglace mit ‚Nespresso‘ Espresso		7.50
<b>Ice Cafe „Montana“</b> Vanilleglace mit Espresso und Rahm		9.50
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>		13.50
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>		12.50
<b>Danemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein	13.50 6.50
<b>Heisse Liebe</b> Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm		14.50

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

1 Kugel	4.50
Portion Rahm	1.—

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.