

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing mit Davoser Ei und Schnittlauch		11.50
	klein	7.50
Nüsslisalat mit Davoser Ei und Speck		15.50
Büffelmilch Mozzarella mit kleinen Tomaten Rucola, Zwiebeln, Olivenöl und Aceto Balsamico		15.50
Knoblauchbrot		8.50
Knoblauchbrot mit Crudo		15.50
Crudo Italienischer Rohschinken mit Balsamico Zwiebeln (ca. 70gr)		15.50
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		23.50
3 Flügeli mit Pommes Frites		13.50
Nudeln an Tomatensauce		9.50

HAUPTGANG

Mistkratzerli (Stubenküken) <i>Unsere Hausspezialität!</i>	39
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	
Kalbskotelette (ca. 400gr – 450gr)	65
Steinpilzrahmsauce, De Cecco Nudeln und Blattspinat oder	
Kalbskotelette Tavolata für 2 Personen	pro Person 36
Pot-au-Feu	32
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 55
kleinen Salat vorweg	

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

Fleischdeklaration:

Mistkratzerli	Schweiz	Rind	Schweiz/Italien/USA/Südamerika
Schwein	Schweiz/Italien	Wild	Schweiz/Österreich/Neuseeland/
Kalb	Schweiz	Forelle	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 Servicepersonal.

DESSERT

Kemmeriboden Merängge (Original!) mit Greyerzer Doppelrahm	klein	15.50 10.50
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		13.50
Zitronensorbet mit Wodka		12.50
Danemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein	13.50 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.