


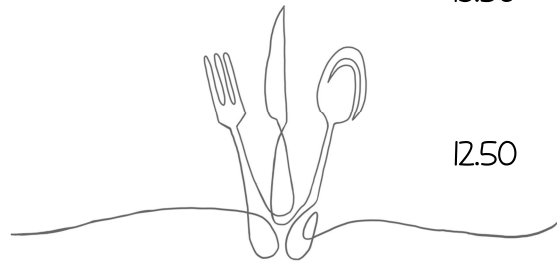


# Vorspeisen und Kleinigkeiten

Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing  C, M	14.50
<i>Heart of butter lettuce with homemade dressing, Hard boiled egg from Davos, chives</i>	
Büffelmilch-Mozzarella mit Datterini-Cherrytomaten  G	18.50
<i>Rucola, Olivenöl und Aceto Balsamico Buffalo mozzarella with cherry tomatoes (rocket, olive oil, balsamic vinegar)</i>	
Getoastetes Brot mit italienischem Rohschinken A	23.50
<i>dazu gebackener Knoblauch Toasted bread with Italian dry-cured ham, baked garlic on the side</i>	
Portion Poulet-Flügeli mit Hot Mango – Chili Sauce	
<i>dazu Pommes Frites chicken wings with hot mango chili sauce with fries</i>	
3 Stücke	15.50
<i>3 pieces</i>	
5 Stücke	21.50
<i>5 pieces</i>	
Tomatensuppe  G, L	13.50
<i>Tomato soup</i>	
Bouillon mit Flädli A, G, C, L	12.50
<i>Beef broth with fine strips of thin pancakes</i>	



# Hauptgänge

Mistkratzerli (Stubenküken), unsere Hausspezialität! A 43.-  
1/2 Mistkratzerli 35.-  
mit hausgemachtem Ratatouille und zusätzlich wahlweise Pommes oder  
Reis (Wartezeit 35 Minuten)  
*Roasted spring chicken with homemade Ratatouille and rice or fries (waiting period 35 minutes)*

Flank Steak Sous-Vide (ca. 250 g) G, M, O 45.-  
kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Flank Steak  
mit hausgemachtem Chimichurri, dazu Pommes.  
*Flank Steak pan-fried and cut into slices with homemade Chimichurri and fries.*

Roastbeef kalt G, M, O 39.-  
Roastbeef kalt mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartar.  
*Cold roast beef with fries and homemade sauce tartare.*

Bergeller Gnocchetti 🍀 A, C, G 27.-  
mit Alpkäse, Rahm und Salbei  
*Gnocchetti with alp cheese, cream and sage*

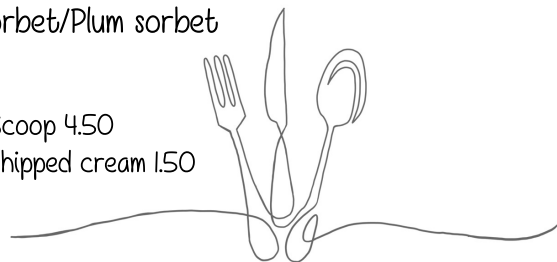


# Dessert

Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm und Vanilleglace <i>Homemade chocolate cake with whipped cream and vanilla ice cream</i>	C, A, G	12.50
Affogato al Caffè oder al Cioccolato 1 Kugel Vanilleglace mit Espresso / Schokoladensauce <i>1 scoop of vanilla ice cream with espresso / Chocolate sauce</i>	G, H, E, C	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune <i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	G, H, E	13.50
Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	G, H, E	13.50
Danemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm <i>Vanille ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	G, H, E klein	14.50 10.50
Heisse Liebe Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm <i>Vanille ice cream with hot berries and whipped cream</i>	G, H, E klein	14.50 10.50

- Vanille/Vanilla
- Stracciatella
- Erdbeer/Strawberry
- Schokolade
- Zitronensorbet/Lemon sorbet
- Zwetschgensorbet/Plum sorbet

1 Kugel/Scoop 4.50  
Portion Rahm/Whipped cream 1.50



# ALLERGEN TABELLE



**C**  
EIER



**E**  
ERDNÜSSE



**N**  
SESAM



**D**  
FISH



**A**  
GLUTENHALTIG



**L**  
SELLERIE



**B**  
KREBTIERE



**O**  
SCHWefeldioxid  
UND SULFITE



**P**  
LUPINEN



**G**  
MILCH



**H**  
NÜSSE



**M**  
SENF



**F**  
SOJA



**V**  
VEGETARISCH



**R**  
WEICHTIERE

DIE ALLERGENE WERDEN PRO GERICHT AUSGESCHILDERT ODER MIT DEN JEWELIGEN BUCHSTABENCODE GEKENNZEICHNET. BEI UNKLARHEITEN ZU UNVETRÄGLICHKEITEN ODER WEITERFÜHRENDEN INFORMATIONEN, KÖNNEN SIE SICH JEDERZEIT AN UNSER PERSONAL WENDEN.