

# Vorspeisen und Kleinigkeiten

Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing  C, M	13.50
mit Davoser Ei und Schnittlauch	klein 10.50
<i>Heart of butter lettuce with homemade dressing, Hard boiled egg from Davos, chives</i>	
Büffelmilch-Mozzarella mit Datterini-Cherrytomaten  G	18.50
Rucola, Olivenöl und Aceto Balsamico	
<i>Buffalo mozzarella with cherry tomatoes (rocket, olive oil, balsamic vinegar)</i>	
Getoastetes Brot mit italienischem Rohschinken A	23.50
dazu gebackener Knoblauch	
<i>Toasted bread with Italian dry-cured ham, baked garlic on the side</i>	
Portion Pouletflügeli mit Hot Mango – Chili Sauce 3 Stk.	15.50
dazu Pommes Frites	
5 Stk.	21.50
<i>3 or 5 pcs. chicken wings with hot mango chili sauce with fries</i>	
Tomatensuppe  G, L	12.50
<i>Tomato soup</i>	
Bouillon mit Flädli A, G, C, L	11.50
<i>Beef broth with fine strips of thin pancakes</i>	

# Hauptgänge

Mistkratzerli (Stubenküken), unsere Hausspezialität! A 42.-  
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)*

Entrecôte „Montana“ (ca. 200 g) G, M 56.-  
kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Zwischenrippenstück  
mit hausgemachtem Café de Paris, dazu Pommes und Ratatouille  
*Entrecôte „Montana“ pan-fried and cut into slices with homemade Café de Paris sauce,  
fries and ratatouille*

Stroganoff G, M, O 44.-  
Sautiertes Rinds Entrecôte in einer reichhaltigen,  
cremigen Sauce mit Reis serviert.  
*Sautéed beef entrecôte in a rich, creamy sauce served with rice*

Pot-au-Feu L 36.-  
Siedfleischartopf mit Markbein, Gemüse und frischem Meerrettich  
*Beef stew with bone marrow and fresh horseradish*

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

# Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung (bitte am Vortag):

*Pre-order (one day ahead please):*

ab 2 Pers. pro Person

65.-

kleiner Salat vorweg,  
Rind-, Hirsch-, Poulet-, und Kalbfleischtranchen (280 g p.p.)  
dazu werden verschiedene Saucen,  
Garnituren, Reis und Pommes Frites gereicht.

Beilage und Saucen à discrétion.

Fleisch Supplement 100 g

18.-

\*\*\*

*From 2 pers. pro person*

65.-

*Swiss-style meat fondue, with a small salad as a starter  
beef, deer, chicken and veal slices (280 g p.p.) with various sauces, rice and fries.*

*Sides and Sauces à discrétion.*

*Meat Supplement 100 g*

18.-

L, M, C, G

# Dessert

Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm und Vanilleglace C, A, G 12.50  
*Homemade chocolate cake with whipped cream and vanilla ice cream*

Affogato al Caffè / Cioccolato G, H, E, C 8.50  
 1 Kugel Vanilleglace mit Espresso / Schokoladensauce  
*1 scoop of vanilla ice cream with espresso / Chocolate sauce*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune G, H, E 13.50  
*Plum sorbet with Vieille Prune*

Zitronensorbet mit Wodka G, H, E 13.50  
*Lemon sorbet with vodka*

Danemark G, H, E 14.50  
 Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm klein 10.50  
*Vanille ice cream with chocolate sauce and whipped cream*

Heisse Liebe G, H, E 14.50  
 Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm klein 10.50  
*Vanille ice cream with hot berries and whipped cream*

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

1 Kugel/Scoop 4.50  
 Portion Rahm/Whipped cream 1.50

# Für unsere kleinen Gäste

½ Mistkratzeli

25.50

Dazu Pommes, Reis oder Ratatouille

(Wartezeit 35 Minuten)

½ *Roasted spring chicken with homemade Ratatouille and rice or fries (waiting period 35 minutes)*

3 Pouletflügel mit Pommes

13.50

*3 pcs. chicken wings with fries*

Penne mit Tomaten Sauce

13.50

*Penne with Tomato Sauce*

Fleischdeklaration:

Geflügel Schweiz  
Kalb Schweiz

Rind Schweiz/USA/Paraguay  
Wild Schweiz/Österreich/Neuseeland/  
Crudo Italien

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

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

# 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.