

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Herzblätter vom Kopfsalat an Hausdressing.  C, M		12.50
mit Davoser Ei und Schnittlauch	klein	7.50
<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		21.50
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.		14.50
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		10.50
<i>Tomato soup</i>		
Bouillon mit Flädli A, G, C, L		10.-
<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. 200g) G, M 54.-

kurz gebratenes, in Tranchen geschnittenes Zwischenrippenstück mit Café de Paris, dazu Pommes und Ratatouille

Entrecôte „Montana“ pan-fried and cut into slices with Café de Paris sauce, fries and ratatouille

Pot-au-Feu L 35.-

Siedfleischetopf mit Markbein, Gemüse und frischem Meerrettich

Beef stew with bone marrow and fresh horseradish

Bergeller Gnocchetti  A, C, G 26.-

mit Alpkäse, Rahm und Salbei

Gnocchetti with alp cheese, cream and sage

Nur auf Vorbestellung (bitte am Vortag):

Pre-order (one day ahead please):

Fondue Chinoise à discrétion L, M, C, G ab 2 Pers. pro Person 65.-

kleiner Salat vorweg, Rind-,

Hirsch-, Poulet-, und Kalbfleischtranchen

dazu werden verschiedene Saucen,

Garnituren, Reis und Pommes Frites gereicht.

Swiss-style meat fondue à discrétion, with a small salad as a starter

beef, deer, chicken and veal slices with various sauces, rice and fries

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 G, H, E, C 7.50
 I Kugel Vanilleglace mit Espresso
 I scoop of vanilla ice cream with espresso

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 9.50
Vanille ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Heisse Liebe G, H, E 14.50
 Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm klein 9.50
Vanille ice cream with hot berries and whipped cream

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

I Kugel/Scoop 4.50
 Portion Rahm/Whipped cream 1.50

Für Kinder — bis 12 Jahre

½ Mistkratzeli

24.50

Dazu Pommes, Reis oder Ratatouille

(Wartezeit 35 minuten)

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

3 Pouletflügeli 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. 7.7 % MwSt.