

# À La Carte Menu

## im Restaurant Vero

KONGRESS  
HOTEL  
DAVOS



### Vorspeisen

Carpaccio vom Schweizer Lostallo Lachs <i>Limoncello-creme, Frisée, Fenchel-orangensalat, Alpine Blüten, Oona Caviar</i>	<b>32.00</b>
Vegetarische Quiche mit Kleine Beilage Salat	<b>23.00</b>
Vorspeisen Salat mit Blattsalaten der Saison <i>mit Gebratenen Rinderstreifen</i>	<b>14.00</b>
<i>mit Gebratenen Pouletstreifen</i>	<b>+ 12.00</b>
<i>mit Burrata   Olivenöl   Fleur de sel</i>	<b>+ 8.00</b>
	<b>+ 8.00</b>

### Suppen

Rindskraftbrühe <i>mit Flädli und Gemüse-Würzel Brunoise</i>	<b>14.50</b>
Hokkaido Kürbis-Kokos Suppe <i>mit Poulet Sate, Pumpernickel, Kernöl, Schweizer Ingwer</i>	<b>15.00</b>

Zu Informationen bezüglich Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Wenn nichts anderes deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz.

\*Kann mit nichthormonalen Leistungsfördern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. \*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien, oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Hauptgang

### Vegetarisch

Hausgemachtes Käse Spätzle **24.50**  
*mit knusprig Zwiebeln*

Veganes Risotto vom schwarzen Venere Reis **31.00**  
*mit knuspriger Süßkartoffel, eingelegtem Kürbis süß- sauer, gerösteten Mandeln, Passionsfrucht und Zwergorangen*

### Fisch

Pochiertes Lachsfilet aus Lostallo **40.00**  
*in Schweizer Safran Sauce, mit Buntem Gemüsereis und Fenchel-orangen Salat*

Gebratenes Schweizer Alpen Zander Filet **39.00**  
*auf Säsigem, Frischem Marktgemüse und Risolette Kartoffeln*

### Fleisch

Rosa Gebratenes Rinderrücksteak (180g) **52.00**  
*auf Rotweinschalotten Jus mit gratiniertem Blumenkohl und Kartoffelgratin*

Geschmortes Rindskopf-Bäggli **39.00**  
*in Maienfelder Rotweinsauce, mit Zwiebel Crumble, Erbsen-Bohnen Gemüse und Kartoffelstock*

Saftiges Supreme Brüstli vom Ribelmais Poulet **38.00**  
*unter einer Macadamia Nüss Kruste, an Gewürztraminer Sauce, Wirsinggemüse und Pommes Pont-Neuf*

### Dessert

Hausgemacht Apfel Strudel **14.50**  
*mit Vanille Glace*

Variation vom Schweizer Bergkäse **16.00**  
*mit Feigensenf, Nüssen, Trüffel-Honig und Birnenbrot*

Kugel Eis **4.00**  
*Fragen Sie gerne unsere Service Kollegen, welche Leckeren Sorten wir heute anbieten*

*mit Rahm + 1.50CHF*

Zu Informationen bezüglich Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Wenn nichts anderes deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz.

\*Kann mit nichthormonalen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. \*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien, oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.