

VORSPEISEN

CHF

CAPRESE BURRATA (VEGETARISCH)

GLACIERTE, BUNTE CHERRY TOMATEN, VANILLE- ORANGEN VINAIGRETTE
SCHWARZE OLIVEN ERDE, OLIVENÖL KAVIAR, BURRATA ESPUMA

28.50

« SIGNATUR DISH VON MARKUS LINDNER «

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

POMMERY SENF EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, RANDEN-
KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE

70 G 27.50

130 G 37.50



« MITGLIED DES CIRCLE DES CHEFS DE CUISINE DAVOS »

SOMMERFRISCHE LOSTALLO LACHS

MARINIRTER LOSTALLO LACHS, EINGELEGTE NOSTRANO GURKEN,
DILL CREME FRAICHE, DILL OEL, FRÜHLINGSLAUCH UND
SCHWEIZER CAVIAR OONA 103

35.50

VEGANE GARTEN ERBSEN- LIMETTEN PANNA COTTA (VEGAN)

GEFÜLLT MIT WIESENKRÄUTER- BLÜTENSALAT, JUNGEM GRÜNEM SPARGEL,
RADIESCHEN UND ARTISCHOCKEN CHIPS

28.50

VITELLO TONNATO VON BÜNDNER MILCHKALB

MIT SENFKÖRNER, TUNACRÈME, KRÄUTERSEITLING, GEPICKELTES
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE

34,50

GETRÜFFELTE EIER LINGUINE PASTA (WARM, VEGETARISCH)

IM PARMESAN SCHAUM MIT FRISCH GEHOBELTEN SOMMERTRÜFFEL
AUS DEM PIEMONT, SBRINZ KRÄCKER UND KRESSE

½ 29.50

38.50

SUPPEN

BLUMENKOHL- KOKOS SUPPE MIT SPINAT (VEGETARISCH)

GEBACKENEM WACHTELEI, BLÜTEN, CRÈME FRAÎCHE

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER MISTKRATZERLI

MIT GETRÜFFELTEN QUENELLES, PÜREES, POULET KNUSPERLI

16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

VEGANE SOMMER PAELLA

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, SCHWEIZER SAFRAN
ERBSEN, KEFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

33.00

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER

HAUPTGÄNGE

CHF

GEBRATENES SCHWEIZER SAIBLINGSFILET AUS DEM BUCHENRAUCH <i>AN ESTRAGON BEURRE BLANC MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL, KARTOFFEL- ERBSEN PÜREE UND DUKKAH MINI RÜBLI</i>	44.00
GLASIG, GEGARTES SCHWEIZER LACHSFILET IM KNUSPERMANTEL <i>MIT KRÄUTERFARCE AN INGWERSCHAUM MIT GLACIERTEN MINI FENCHEL UND SAFRAN- ORANGEN RISOTTO</i>	45.50
SOUS VIDE GEGARTER ZANDER AUS DEM GOTTHARD <i>AUF BELUGA LINSEN- SEPIA PÜREE, SCHALOTTEN- KRÄUTERSALAT, GEBRATENEN CHICORÉE, RANCH DRESSING UND OLIVENÖL KAVIAR</i>	43.50
<i>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</i>	
ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECOTE <i>UNTER EINER PISTAZIEN KRUSTE AN PORTWEINSCHALOTTEN JUS MIT MEDITERRANEN RATATOUILLE TÖRTCHEN, KARTOFFEL- BAUMKUCHEN SCHNITTE UND THYMIAN WOLKE</i>	49.50
GEBRATENE MAISPOULARDEN SUPREME MIT TRÜFFEL <i>AN PORTWEINJUS, GEFÜLLTE MORCHELN, LEIPZIGER ALLERLEIGEMÜSE MIT JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND POMMES DAUPHINE</i>	43.50
SWISS BEEF BLACK ANGUS «VON KOPF BIS SCHWANZ» <i>RAGOUT, ROSA GEBRATENES FILET UND GEBACKENEN SCHWANZ MIT ZWEIERLEI VOM RÜBLI, FLAMBIERTE SCHALOTTE UND BLAUES ST. GALLENER KARTOFFEL MOUSSE</i>	58.50
EXTRABLATT CLASSIC	
KALBS-CORDON BLEU <i>MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT, HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i>	½ 39.50 49.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES <i>HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE, FRISCHES MARKTGEMÜSE</i>	½ 37.50 47.50
RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF <i>EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN</i>	½ 36.50 46.50
LEBER VOM SCHWEIZER KALB <i>POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL</i>	½ 28.00 37.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER

„JETZT WIRD`S WILD“

im Restaurant Extrablatt

VORSPEISEN

CHF

GLASIERTE, GERÄUCHERTE ENTEN BRUST

MIT GETREIDESALAT, ROTEN RANDEN, ROTWEIN SCHALOTTE, APRIKOSEN-
ESSIG ZWETSCHGE, QUITTEN- HONIG GEL UND ZIGERKÄSE- NUSS PRALINE 34,50

KNACKIGER NÜSSLI SALAT

IN LAUWARMEN, GETRÜFFELTEN KARTOFFELDRESSING MIT SPECK & BROT
KRUSTELN UND GEBRATENER GEFLÜGELLEBER 32,50

SUPPE

CREMIGES SÜPPCHEN VON STEINPILZEN & MARONEN

MIT ROSENKOHLBLÄTTER, VANILLE, KAFFEE UND KARTOFFELSTROH 16,50

HAUPTGÄNGE

WÜRZIGES RAGOUT VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

IN WACHOLDER- PREISELBEEREN SAUCE, GEFÜLLTE BABYBIRNE 36,50
ROTKABIS, PISTAZIEN SPÄTZLI

ROSA, GEBRATENEN HIRSCHRÜCKEN IM HEU GEGART

AN BROMBEEREN JUS, ROSENKOHL PÜRÉE, KÜRBIS GNOCCHI 48.50
PILZSTRUDEL, GEL UND CHIP VON RHEINTAL BIRNEN

KLASSISCHER WILDPFEFFER AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

MIT HASELNUSS SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL, ROTKABIS, MARONEN UND 36.00
PREISELBEER BIRNE

GESCHNETZELTES VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

WALDPILZSAUCE, HERBSTLICHES GEMÜSE MIT MARONI, 47,50
GETRÜFFELTE LINGUINI

SOUFFLIERTES REHSNITZEL IN DER KÜRBISKERNPANADE

MIT LAUWARMEN KARTOFFEL- NÜSSLI SALAT, UND CREMIGEN SPECK- 39,50
ROSENKOHL

VEREHRTE GÄSTE

AUF WUNSCH UND VORBESTELLUNG BEREITEN WIR IHNEN AUCH GERNE EINEN
GANZEN REHRÜCKEN BADEN BADEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN FÜR 4 PERSONEN ZU.
FÜR WEITERE FRAGEN STEHT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER