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 *70 G 27.50*
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE
130 G 37.50

« MITGLIED DES CIRCLE DES CHEFS DE CUISINE DAVOS »

SOMMERFRISCHE LOSTALLO LACHS
MARINIERTER 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
AN ESTRAGON BEURRE BLANC MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL, KARTOFFEL-ERBSEN PÜREE UND DUKKAH MINI RÜBLI *44.00*

GLASIG, GEGARTES SCHWEIZER LACHSFILET IM KNUSPERMANTEL
MIT KRÄUTERFARCE AN INGWERSCHAUM MIT GLACIERTEN MINI FENCHEL UND SAFRAN- ORANGEN RISOTTO *45.50*

SOUS VIDE GEGARTER ZANDER AUS DEM GOTTHARD
AUF BELUGA LINSEN- SEPIA PÜREE, SCHALOTTEN- KRÄUTERSALAT, GEBRATENEN CHICORÉE, RANCH DRESSING UND OLIVENÖL KAVIAR *43.50*

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECOTE
UNTER EINER PISTAZIEN KRUSTE AN PORTWEINSCHALOTTEN JUS MIT MEDITERRANEN RATATOUILLE TÖRTCHEN, KARTOFFEL- BAUMKUCHEN SCHNITTE UND THYMIAN WOLKE *49.50*

GEBRATENE MAISPOULARDEN SUPREME MIT TRÜFFEL
AN PORTWEINJUS, GEFÜLLTE MORCHELN, LEIPZIGER ALLERLEIGEMÜSE MIT JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND POMMES DAUPHINE *43.50*

SWISS BEEF BLACK ANGUS «VON KOPF BIS SCHWANZ»
RAGOUT, ROSA GEBRATENES FILET UND GEBACKENEN SCHWANZ MIT ZWEIERLEI VOM RÜBLI, FLAMBIERTE SCHALOTTE UND BLAUES ST. GALLENER KARTOFFEL MOUSSE *58.50*

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU
MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT, HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR *½ 39.50* *49.50*

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE, FRISCHES MARKTGEMÜSE *½ 37.50* *47.50*

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF
EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN *½ 36.50* *46.50*

LEBER VOM SCHWEIZER KALB
POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL *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