Vorspeisen

Hausgebeiztes Lostallo-Lachstatar

Meerrettich, Sauerteigbrot, Gurke, Appenzeller Gin, Senf, Dill und Radieschen

CHF 29.50

Rinds-Carpaccio

frischer Trüffel, Perlzwiebeln, Kerne und Nüsse, Birne und Sbrinz

CHF 34.50

Geflügelleberparfait

Brioche, Feigen, Haselnuss und Kirsch

CHF 26.50

Davoser-Ei sous-vide

geräucherte Kartoffel, Gruyère und Zwiebeln

CHF 24.50

Waldpilz-Variationen

Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Maronen, Haselnuss und Trüffel

CHF 28.50

Suppen

Pfifferling-Maronen-Velouté

Shimeji-Pilzen, Schalotten und Crème fraîche

CHF 18.00

Topinambur-Cremesuppe

Haselnuss, Trüffel und Schnittlauch

CHF 16.50

Vegetarisch & Vegan Gericht

Hausgemachte Bergkäse-Ravioli

Äpfel, Salbeibutter und Baumnüsse

CHF 34.50

Hokkaido-Kürbis-Gerste-Risotto

Gemüsebouillon, Federkohl und Petersilie

CHF 32.50

Sellerie-Pappardelle

vegane Kräuterrahmsauce, Haselnüsse und Thymian

CHF 31.50

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

Sous Chef Herr Jorge Metade
Executive Chef Herr Tiago Raposo

Hauptgänge

Fisch

Zander mit Alpenkräutern

Erbsen und Minze, confierte Kartoffeln und Bündner Weissweinsauce

CHF 42.50

Lostallo-Lachs

Blumenkohl und Vanille, Zitronenrisotto, Cidre-Beurre-blanc und Dillöl

CHF 44.50

Petersfisch

geräucherter Lauch, Kartoffel-Pavé, Nussbutter mit Kapern und Zitrus-Olivenöl

CHF 46.50

Fleisch

Entenbrust mit Gewürzkruste

Randen-Variationen, Bonbon von der confierten Entenkeule, Beeren und Jus

CHF 46.50

Davoser Lammrücken und Lammschulter

Aubergine, Kichererbsen und Kreuzkümmel, Rüebli und Rosmarinjus

CHF 54.50

Gereiftes Rindsfilet

Gratin Dauphinois, Waldpilze und Blauburgunder-Rotweinsauce

CHF 63.00

Kalbs-Cordon-bleu

Gruyère, Preiselbeeren, Zitrone, Gemüsebouquet und Pommes frites

CHF 49.50

Kalbsleber

Kartoffelmousseline, Apfel, knusprige Schalotten, Senf und Madeira-Jus

CHF 39.50

FISCH- UND FLEISCH DEKLARATION
Unsere Lieferanten
Früchte & Gemüse: Adank Davos AG, Früchte Waser Davos GmbH
Molkereiprodukte: Molkerei Davos, Jumi AG
Brot: Romer's Hausbäckerei AG
Fleisch & Fisch: Bianchi Zufikon, Rageth Landquart, Spiess Davos, Stiffler Davos
Herkunft unserer Produkte
Kalbfleisch: Schweiz (Davos) Rindfleisch: Schweiz (Davos)
Schweinefleisch: Schweiz (Davos) Geflügel: Schweiz, Frankreich
Fisch: Schweiz, Neuseeland
Wir legen Wert auf ausgewählte Lieferanten und hochwertige Produkte.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
Sous Chef Herr Jorge Metade
Executive Chef Herr Tiago Raposo