RESTAURANT EXTRABLATT

«Der Schweizer Klassiker»

VORSPEISEN	**CHF**
Winterliche Blattsalate mit Ziegenkäse-Mousse	19.50
Nüsslisalat Mit gekochtem Ei, Speck und Croûtons	18.50
Wurstsalat Mit Cervelat, Bergkäse und roten Zwiebeln	22.00

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe Mit Bündnerfleisch	16.00
Soupe de Chalet Mit Gruyère, Kartoffeln, Makkaroni und Spinat	16.50

Wählen Sie Ihr Mittagsmenü:
Vorspeise und Hauptgang CHF 35.00
Mit Tagesdessert CHF 40.00

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 — CHF

Zanderfilet
Kartoffel-Tourné, Baby-Gemüse und Sauce Meunière 45.50

Saibling Müllerin Art
Kartoffelstock, Baby-Gemüse und Nussbutter 44.50

FLEISCH

Kalbs-Cordon-bleu
Gruyère, Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites 49.50

Zürcher Geschnetzeltes
Kalbfleisch, Champignons und Rösti 46.50

Kalbsleber
Kartoffel-Mousseline, Apfel, Schalotten,
Senf und Madeira-Jus 39.50

Schweinskotelett
Spätzli, grünen Bohnen mit Speck und Kräuterbutter 36.50

Poulet Casimir
Mildem Curry, Basmatireis und exotischen Früchten 32.50

VEGETARISCHE HAUPTGANG

Älplermagronen
Appenzeller Käse, Kartoffeln und Röstzwiebeln 28.00

Kartoffel-Rösti
Waldpilzen und Rahmsauce 32.00

FISCH- UND FLEISCHDEKLARATION
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
Wild: Österreich, Schweiz
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