



RESTAURANT
✦
Vero
— ✦ —
KONGRESS HOTEL DAVOS



VORSPEISEN

Frische Burrata 18.-
Melone | Kirschtomaten |
Basilikum

Handgeschnittenes Rindstatar 24.-
Ei | Trüffelmayonnaise | Kartoffelchips

SUPPEN



Kalte Maiscremesuppe 14.-
Kräuteröl | Schnittlauch

Suppe des Tages
täglich frisch aus saisonalen 12.-
Zutaten zubereitet



VEGI HAUPTGERICHT

Paccheri

26.-

Burrata | Pistazienpesto
getrockneten Tomaten

Bündner Maluns

24.-

Sauerkraut | Preiselbeer-Marmelade
| Alpenkäse-Spänen | Schnittlauch

FLEISCH HAUPTGERICHT

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art
Spätzlen | Baby-Gemüse

38.-

Schweine-Ossobuco

33.-

Ingwer-Demi-Glace
| Süßkartoffelpüree | Brokkoli



FISCHHAUPTGERICHT

Gegrilltes Zanderfilet

34.-

Gerstenrisotto | feinen Zitrusnoten
| Baby-Gemüse

Poschierte Dorschfilet

39.-

Topinambur Püree
| Artischockenherzen | Babykartoffeln
| scharfer roter Pfeffersauce



DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel
Vanilleeis

14.-

Sizilianische Cannoli
Ricotta-Creme | feiner Orangennote

13.-



EIS & SORBET

Sorbet

4.5

Himbeere | Mango | Zitrone

Eis

4.5

Schokolade | Vanille | Erdbeere