



RESTAURANT

Vero

KONGRESS HOTEL DAVOS





VORSPEISEN

Zweifarbigiger Spargelsalat 18.-
Balsamico-Vinaigrette |
Kirschtomaten | Erdbeeren | Mandeln

Handgeschnittenes Rindstatar 24.-
Ei | Trüffelmayonnaise | Kartoffelchips

SUPPEN



Kalte Rote-Bete-Gazpacho 14.-
Joghurt | Zitrone | Cashewnüssen

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



VEGI HAUPTGERICHT

Cremiges Spargelrisotto
brauner Butter | knusprigen
Brotbröseln | Thymianschaum

18.-

Bündner Maluns
Sauerkraut | Preiselbeer-Marmelade
| Alpenkäse-Spänen | Schnittlauch

24.-

FLEISCH HAUPTGERICHT

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art
Spätzlen | Baby-Gemüse

18.-

Schweine-Ossobuco
Ingwer-Demi-Glace
| Süßkartoffelpüree | Brokkoli

33.-



FISCHHAUPTGERICHT

Gegrilltes Zanderfilet
Gerstenrisotto | feinen Zitrusnoten
| Baby-Gemüse

34.-

Poschierte Dorschfilet
Topinambur Püree
| Artischockenherzen | Babykartoffeln
| scharfer roter Pfeffersauce

39.-



DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel 14.-
Vanilleeis

Sizilianische Cannoli 13.-
Ricotta-Creme | feiner Orangenote



EIS & SORBET

Sorbet 4.5
Himbeere | Mango | Zitrone

Eis 4.5
Schokolade | Vanille | Erdbeere