



Es ist besser
zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht
Genossen hat.
Giovanni Boccaccio

Sommersaison 2024



Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem 🌱 gekennzeichnet.
Our vegetarian dishes are marked with 🌱


Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are inclusive VAT

VORSPEISEN

 **Verschiedene grüne Blattsalate
mit Kernen und Nüssen** CHF 12.00
klein CHF 9.00
Various green leaf salads with kernels and nuts

 **Gemischter Salateller** CHF 13.00
Mixed salad plate klein CHF 10.00



Wählen Sie Ihre Salatsauce
**Französische Dressing, Italienische Dressing
oder Hausdressing (Balsamico Dressing)**
Choose your salad dressing
French dressing, Italian dressing
or house dressing (balsamic dressing)

 **Panierter Camembert mit Preiselbeeren
mit sommerlicher Salatgarnitur** CHF 14.50
Breaded Camembert with cranberries
with summer salad garnish

Carpaccio von Bündner Trockenfleisch CHF 22.00
**Rucola Salat mit Erdbeeren, Burrata und Pinienkernen
dazu hausgemachtes lauwarmes
Baguette mit Knoblauchbutter**
Carpaccio of Grisons dried meat
Rocket salad with strawberries, Burrata and pine nuts
served with homemade lukewarm
baguette with garlic butter

Pikantes Rindstatar nach Art des Hauses Vorspeise CHF 25.00
mit hausgemachter Baguette und Butter Hauptspeise CHF 36.00
Spicy beef tartare in the style of the house
with homemade baguette and butter
mit Pommes Frites CHF 6.00
with French fries

SUPPEN

-  **Davoser Brennessel Schaumsuppe mit Croûtons** CHF 12.00
Davos nettle foam soup with croutons
- Hausgemachte Rindskraftbrühe «Celestine»
mit Pfannkuchenstreifen** CHF 12.00
Homemade beef broth "Celestine" with pancake strips
-  **Tomatencremesuppe mit Pesto und Rahmhaube** CHF 12.00
Cream of tomato soup with pesto and cream topping

TEIGWAREN

- Spaghetti mit Sauce nach Wahl**
Spaghetti with sauce of your choice
-   **Napoli mit Tomaten und Basilikumsauce** CHF 22.00
Spaghetti Napoli with tomatoes and basil sauce
-   **Aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini** CHF 22.00
*Aglio, olio e peperoncino
with garlic, olive oil and chilli pepper*
-   **Al Pesto** CHF 24.00
mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen
*Al pesto
Basil, olive oil, Parmesan, garlic, pine nuts*

VEGETARISCH

- Sommer Toast Central** CHF 29.00
Feine Eierschwämmli mit Cherry Tomaten, Rucola, Olivenöl und Parmesanspänen auf Toast serviert
Fine chanterelles with cherry tomatoes, rocket salad, olive oil and Parmesan shavings served on toast
- Sommerliches Risotto mit Eierschwämmli Champignons und Rucola** CHF 29.00
Summer risotto with chanterelles, mushrooms and rocket
- «Les légumes du Soleil»** CHF 29.00
Gebatene Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni mit Olivenöl und Kräutern mit Burrata und Brätlerkartoffeln
Roasted aubergines, courgettes, tomatoes, peperoni with olive oil and herbs with Burrata and fried potatoes

FITNESSTELLER

- Grosser Salatteller mit Dressing nach Wahl**
Französische Dressing, Italienische Dressing, Hausdressing (Balsamico Dressing)
Large salad plate with dressing of your choice
French dressing, Italian dressing, house dressing (balsamic dressing)
- mit Ihrer Beilagen Auswahl:**
with your choice of side dishes:
-   **mit hausgemachten Gemüse-Frühlingsrollen und «sweet & chilisauc»** CHF 28.00
with homemade vegetable spring rolls and "sweet & chilli sauce"
-  **mit Streifen von der Pouletbrust** CHF 31.00
with strips of chicken breast
-  **mit Zanderfilet Knusperli und Tartarsauce** CHF 32.00
with pike-perch fillet crispy and Tartar sauce
-  **mit Riesencrevetten** CHF 36.00
with giant shrimps
-  **mit Kalbsschnitzel und Butter «Café de Paris»** CHF 38.00
with veal escalope and butter "Café de Paris"

HAUPTGERICHTE

- Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und sommerlichem Gemüse** CHF 32.00
Breaded pork escalope with French and summer vegetables
- Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Champignon Rahmsauce Eierspätzli und Gemüsevariation** CHF 38.00
Sliced veal with mushroom cream sauce egg Spätzli and vegetable variation
- Grilliertes Rinds Entrecôte « Café de Paris » Brätlerkartoffeln und Gemüse** CHF 42.00
Grilled beef entrecôte "Café de Paris " fried potatoes and vegetables
- Sautiertes Kalbsschnitzel it Eierschwämmli Eierspätzli und feines Gemüse** CHF 46.00
Sautéed veal escalope with chanterelles Egg Spätzli and fine vegetables
- Gebratene Riesencrevetten Provenzalische Art Butterreis und buntem Gemüse** CHF 39.00
Fried giant prawns Provençal style Buttered rice and colorful vegetables
- Sautiertes Schweizer Lachsforellenfilet auf Zitronen-Risotto** CHF 41.00
Sautéed Swiss salmon trout fillet on lemon risotto

Fleisch-&Fisch/Meeresfrüchte Deklaration

Meat- and fish/seafood declaration

Herkunft

Origin

Schwein / pork	Schweiz Regional / Switzerland
Kalb / veal	Schweiz Regional / Switzerland
Rind / beef	Schweiz / Switzerland Paraguay
Poulet / chicken	Schweiz, Europa / Switzerland and Europe
Ente / duck	Europa / Europe
Lamm / lamb	Irland
Wurst, Wurstwaren, Salami, Hinterschinken, Rohschinken / sausage, salami, ham	Schweiz / Switzerland
Bündnerfleisch / Grisons air dried meat	Schweiz / Switzerland
Lachsforellen	Schweiz
Crevetten / Giant shrimps	Vietnam

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Schweizer Fabrikate ansonsten ist es auf der Karte vermerkt oder unsere Mitarbeiter informieren Sie.

We serve mainly Swiss meat and Swiss products. If not, it is indicated on the menu card or our employees will inform you.

UNSERE DESSERTS

Glace und/oder Sorbet

Wählen Sie aus: Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt, Baumnuss, Karamell, Pistazien, Kokos, Mango, Zitrone, Himbeer und Zwetschge

Icecream and/or sorbet

Choose from: vanilla, chocolate, moca, joghurt, walnut, caramel, pistachio, coco, mango, lemon raspberry, plums

pro Kugel CHF 3.80
per scoop

Dreierlei von der Aprikose

Aprikosenküechli, Aprikosen Panna Cotta

Eisaprikosen mit Sorbetfüllung

Three kinds of apricot

Apricot cake, apricot panna cotta

Iced apricots with sorbet filling

CHF 16.00

Hausgemachte Karamellköppli mit Rahm und Früchten dekoriert

Homemade caramel cakes with cream decorated with fruit

CHF 10.00

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahmrosette

Coupe Romanoff

Vanilla ice cream with fresh strawberries and cream rosette

CHF 13.00

Schokoladiges "Heiss und Eis"

hausgemachtes Schokoladeneis mit heissen Himbeeren und geschlagenem Rahm

Chocolate "Hot and ice cream"

homemade chocolate ice cream with hot raspberries and whipped cream

CHF 13.00

"Zum Gluscht äs Verdauerli"

A sweet pleasure for the perfect end

CHF 12.00

Zwetschgensorbet mit einem Schuss "Vieille Prune"

Plum sorbet with "Vieille Prune"

Vanilleglace mit Baileys

Vanilla ice cream with Baileys

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with Vodka