

# AKTUELL AUS ALLER WELT

## Ottima cucina Italiana

Linguine dorate con animelle di vitello al dente  
in salsa cremosa di spugnole e tartufi neri

CHF 42.00

**Goldgelbe Linguine mit bisszarten Kalbsmilken  
an cremiger Morchel-Rahmsauce und schwarzen Trüffeln**

*Golden yellow linguine with tender veal sweetbreads  
in a creamy morel cream sauce and black truffles*

## Typisch Schweizerisch und für da grossi Hungär

Risa Gordonblö vom Schwi (250gr)  
mit Bündnär Steibockchäs und Rohschinka  
därzu chnusprigi Pomme-Frites

CHF 37.00

**Riesen Cordon bleu vom Schwein (250 gr)  
mit Bündner Steinbockkäse und Rohschinken, dazu Pommes Frites**

*Giant pork cordon bleu (250 g)  
with Grisons Capricorn cheese and cured ham, served with chips*

## สงครามสุขจากประเทศไทย

**Thailändisches, pikantes rotes Curry (scharf)  
mit Würfel von der Schweizer Pouletbrust**

CHF 37.00

**Kokos, Erdnüssen, Gemüse und duftendem Jasminreis**  
*Thai spicy red curry (hot)*

*with cubes of Swiss chicken breast  
coconut, peanuts, vegetables, and fragrant jasmine rice*

## Wild auf Wild

Sautiertes Hirschentrecôte mit Wachholder Marinade  
an schmackhafter Röteli-Pfeffer Sauce

CHF 48.00

aromatische Rosenkohl und hausgemachte Spätzli



**Sautéed venison entrecôte with juniper marinade  
served with a delicious Röteli pepper sauce**

**aromatic Brussels sprouts and homemade Spätzli**

# VORSPEISEN

- 🌿 Bunter Blattsalat mit Kernen und Nüssen** CHF 11.00  
**an hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl**  
*Colorful leaf salad with kernels and nuts*  
*Homemade dressing of your choice*
- 🌿 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons** CHF 16.00  
**an französischem Dressing**  
*Lamb's lettuce with minced egg, croûtons*  
*on French dressing*
- Carpaccio von der Rande in Salzkruste gegart** CHF 19.50  
**mit Zitrusfrüchten, knusprigem Speck, Pinienkernen**  
**an süss-pikanter Honig-Senf Marinade**  
**mit Rucola und Rohschinken garniert**  
*Carpaccio of beetroot cooked in a salt crust*  
*with citrus fruits, crispy bacon, pine nuts*  
*in a sweet and spicy honey mustard marinade*  
*garnished with rocket and raw ham*
- Delikat marinierter Bündner Lachs** CHF 24.50  
**mit duftendem Dill und frisch geraspelttem Merrettich**  
**Purpurrote Tupfer von Granatapfel**  
**Betäufelt mit frisch-beeriger Würze von rosa Pfeffer und Limetten**  
*Delicately marinated Grisons salmon*  
*with fragrant dill and freshly grated horseradish*  
*Purple dots of pomegranate*  
*drizzled with the fresh, berry-like flavor of pink pepper and lime*
- Hausgemachte Central Capuns** CHF 17.00  
**zarte Mangoldröllchen, gefüllt mit Herz und Tradition**  
**an gaumenschmelzender Käsesauce**  
*Homemade Central Capuns*  
*Delicate Swiss chard rolls, filled with heart and tradition*  
*in a melt-in-the-mouth cheese sauce*

# SUPPEN

-  **Gratinierte Monsteiner Bier-Zwiebelsuppe mit knusprigem Baguette und Davoser Alpkäse** CHF 13.00  
*Gratinated Monstein-beer & onion soup with crisp baguette and Davos Alp-cheese*
- Vegan Asiatische Shitakepilz Suppe mit geschmeidigem Tofu jungen Zwiebeln und bissfesten Glasnudeln** CHF 13.00  
*Asian shiitake mushroom soup with silken tofu spring onions, and al dente glass noodles*
-  **Cremige Süsskartoffelsuppe mit mildem Davoser Frischkäse** CHF 13.00  
*Creamy sweet potato soup with mild Davos cream cheese*

# FISCHGERICHTE

- Filet vom Schweizer Felchenfilet auf der Haut gebraten an Nussbutter mit goldgelbem Safran-Kürbisrisotto** CHF 39.00  
*Fillet of Swiss whitefish fillet fried on the skin with liquid nut butter and golden Saffron-pumpkin risotto*
- Kabeljaufilet in schmackhafter Kräuterkruste Rustikal gestampfte Kartoffeln abgeschmeckt mit Rucolaöl und verfeinert mit geraspelttem frischen Meerrettich** CHF 42.00  
*Cod fillet in a tasty herb crust rustic mashed potatoes seasoned with arugula oil and refined with grated fresh horseradish*

**Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir eine frische saisonale Gemüse-Auswahl**  
*We serve a selection of fresh seasonal vegetables with all fish and meat-dishes.*

# HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

- Hausgemachte Central Capuns** CHF 32.00  
**zarte Mangoldröllchen, gefüllt mit Herz und Tradition**  
**an gaumenschmelzender Käsesauce**  
*Homemade Central Capuns*  
*delicate Swiss chard rolls, filled with heart and tradition*  
*in a melt-in-the-mouth cheese sauce*
- «SCHNIPO», goldbraun paniertes Kalbsschnitzel** CHF 45.00  
**mit knusprigen Pommes Frites**  
*Golden brown breaded veal schnitzel*  
*with crunchy French fries*
- Knusprig glasierte Entenbrust** CHF 39.00  
**an fruchtiger Röteli-Orangensauce**  
**geometrische Bramataraute in Schalottenbutter gedünstet**  
*Crispy glazed duck breast*  
*with fruity Röteli orange sauce*  
*Bramata diamonds steamed in shallot butter*
- Saftiges Ribeye – Steak** CHF 51.00  
**mit Dip von würzigem Chimichurri**  
**dazu duftende Dauphin-Rosmarin Kartoffeln**  
*Juicy ribeye steak with a dip of chimichurri*  
*served with fragrant Dauphin rosemary potatoes*
- Sautierte Medaillons vom zarten Schweinsfilet** CHF 39.00  
**saffig angebraten im Rohschinkenmantel**  
**an cremiger Pommery-Senf Sauce**  
**Serviert mit goldgelben Linguine**  
*Sautéed medallions of tender pork fillet*  
*seared to perfection and wrapped in raw ham*  
*served with a creamy Pommery mustard sauce*  
*with golden yellow linguine*
- Geschnetzelte frische Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräutern** CHF 39.00  
**an geschmackvoller Balsamico Sauce**  
**mit goldgelbem Safran-Kürbisrisotto und Kürbiskernen**  
*Sliced fresh veal liver with onions and herbs*  
*in a flavorful balsamic sauce*  
*with golden saffron pumpkin risotto and pumpkin seeds*

**Zu allen Gerichten servieren wir eine frische saisonale Gemüse Auswahl**  
*We serve a selection of fresh seasonal vegetables with all dishes.*

**Fleisch-&Fisch/Meeresfrüchte Deklaration**  
Meat- and fish/seafood declaration

**Herkunft**  
Origin

Schwein / pork	Schweiz Regional / Switzerland regional
Kalb / veal	Schweiz Regional / Switzerland regional
Rind / beef	Schweiz / Switzerland
Wild / game	Europa / Europe
Ente / duck	Europa / Europe
Lamm / lamb	Irland / Ireland
Wurst, Wurstwaren, Salami, Hinterschinken, Rohschinken / sausage, salami, ham	Schweiz / Switzerland
Bündnerfleisch / Grisons air dried meat	Schweiz Regional / Switzerland regional / Europa / Europe
Lachs / salmon	Schweiz Regional / Switzerland regional
Felchen / whitefish	Schweiz / Switzerland
Jakobsmuscheln / scallops	Europa, Japan / Europe, Japan
Kabeljau / cod	Atlantik-Inseln / Atlantic Island

**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 vegetarischen/vegane Gerichte sind mit einem 🌱 / Vegan gekennzeichnet.**

*Our vegetarian and vegan dishes are marked with 🌱 / Vegan*

## VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

**Vegan Vegane Capuns Central** CHF 32.00

**zarte Mangoldröllchen, gefüllt mit Quinoa, roten Linsen, getrockneten Feigen und Tofu an pikanter Tomatensauce**

*Homemade vegan Capuns*

*tender Swiss chard rolls stuffed with quinoa, red lentils, dried figs, and tofu served with a spicy tomato sauce*

**🌱 Schlotziges Kürbisrisotto mit Safran und Kürbiskernen** CHF 34.00

**abgeschmeckt mit Parmesan, dazu knusprige Shiitakepilzen**

*Creamy pumpkin risotto with saffron and pumpkin seeds*

*seasoned with Parmesan cheese*

*served with crispy shiitake mushrooms*

**Vegan Pikantes rotes Curry (scharf) mit Kokos und Erdnüssen** CHF 32.00

**Serviert mit verschiedenem Gemüse und duftendem Jasminreis**

*Spicy red curry (hot) with coconut and peanuts*

*served with assorted vegetables and fragrant jasmine rice*

# UNSERE DESSERTS

<b>Glace und/oder Sorbet</b> <b>Wählen Sie aus: Vanille, Schokolade, Mocca, Baumnuss, Erdbeere, Karamell, Pistazien, Kokos, Mango, Zitrone, Himbeer und Zwetschge</b> Icecream and/or sorbet choose from: vanilla, chocolate, moca, walnut, strawberry, caramel, pistachio, coco, mango, lemon, raspberry, plums	<b>pro Kugel CHF 4.50</b> per scoop
<b>Cremige Vanilleglace mit intensivem Espresso, verfeinert mit Karamellsauce und knusper Hippenblatt</b> Creamy vanilla ice cream with intense espresso, refined with caramel sauce and crispy wafer	<b>CHF 10.50</b>
<b>Crème Brûlée von Tonkabohnen parfümiert mit Vanille</b> Tonka bean crème brûlée flavoured with vanilla	<b>CHF 13.50</b>
<b>Matcha-Kokos-Crêpes mit karamellisierter Ananas Kokosglace im Honigwaben Körbchen</b> Matcha coconut crêpes with caramelized pineapple Coconut ice cream in a honeycomb basket	<b>CHF 14.50</b>
<b>Hausgemachte knackigfrische Meringue umgarnt mit luftiger Safran-Passionsfruchtcreme verziert mit Grapefruit-Filets und Granatapfel Perlen</b> Homemade crispy fresh meringue enveloped in light saffron passion fruit cream garnished with grapefruit segments and pomegranate pearls	<b>CHF 16.50</b>
<b>Alles Banane: Bananencreme mit Schokoladensauce, Bananensabayon mit Baileys und Bananenglace im Kokosmantel</b> Everything banana: Banana cream with chocolate sauce, banana sabayon with Baileys and banana ice cream coated in coconut	<b>CHF 16.50</b>
<b>«Zum Gluscht äs Verdauerli»</b> A sweet pleasure for the perfect end	<b>CHF 12.00</b>
<b>Zwetschgensorbet mit einem Schuss «Vieille Prune»</b> Plums sorbet with « Vieille Prune »	
<b>Vanilleglace mit Baileys</b> Vanilla ice cream with	
<b>Zitronensorbet mit Vodka</b> Lemon sorbet with Vodka	

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