

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	12
Nüsslisalat mit sautiertem Speck und Ei	16
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Vitello Tonnato	25
Rande mariniert mit Pinienkernen und Burrata auch vegan möglich	19
Gänseleberterrinerne mit eingelegtem Pfefferkürbis und Apfelgelée	29

Suppen

Bündner Gerstensuppe		13
Rindsbouillon mit Gemüseeinlage und Sherry		12
Marronschaumsuppe mit Moschtbröckli vom Hof		16

Davor oder Mittendrin

Spaghetti la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	19	25
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse auch Vegan möglich	19	25
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch	25	31

Vom Grill mit Buchenholz

Grillspiess La Martina mit verschiedenen Fleischsorten		38
Grillspiess für unsere Vegetarier und Veganer mit Gemüse und Tofu		35
Rosa gebratenes Angus Rindsfilet lady 150gr / men 180gr	49	58
Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind mit Café de Paris		52
Maispouletbrüstli knusprig grilliert		39
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters		24
Schweinssteak vom Monsteiner Treberschwein		34
Canadische Hummerschwänze		56

Dazu servieren wir Marktgemüse, und unsere Hausgemachten
Saucen

Beilagen zur Auswahl: Kartoffelgratin, Pommes mit Bergkräutersalz,
Polenta, Tagliolini, Trockenreis

Fondue Chinoise

62.00 pro

Person

à discrétion ab 2 Personen auf Vorbestellung

serviert mit verschiedenen Fleischsorten, Essiggemüse, Pommes, Trockenreis, frischer Ananas und unseren hausgemachten Saucen

Dessert

Hausgemachte Tarte Tatin mit Vanilleeis 16

Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert 14

Gegrillte Ananas mit Nussbuttereis 14

Unsere Hausspezialität 8 12

Lukas Daniels einmaliger Eiskaffee

Hausgemachtes Kirschensorbet mit Eva`s Röteli
und eingelegten Chriesi 16

Käseauswahl von Kuh, Ziege und Blauschimmelkäse 16
dazu Birnenbrot vom Hof
Clavadeler Alpkäse und Auswahl von Jumi aus dem Emmental

Hausgemachte Glacé und Sorbet: Vanilleeis, Schokolade,
Nussbuttereis

Zitronensorbet, Kirschensorbet, Mirabelle Zwetschge

Preis pro Kugel chf 4.00

Rahm chf 1.50

FISCH- UND FLEISCHDEKLARATION

Erstklassige Qualität hat für uns einen hohen Stellenwert.

Wenn immer möglich wollen wir unsere Bauern und Metzger in der Region unterstützen.

Lieferanten:

Molkerei Produkte: Molkerei Davos, Jumi Emmental

Gemüse/Früchte: Waser Früchte AG, Beiner AG

Brot: Bäckerei Schneider Davos

Fleisch/Fisch: Bianchi Zufikon und Rageth Landquart, Spiess Davos

Trockenfleisch und Wurstwaren: Fleischzentrum Klosters und Familie Paul Fopp Davos

Herkunft

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Australien

Geflügel: Frankreich

Wild: Schweiz/Österreich

Fisch: Canada/US, Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Die Jugendschutzbestimmungen verbieten es uns, an unter 16-jährige alkoholische Getränke und an unter 18-jährige gebrannte Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen