

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
Boullion mit Gemüseeinlage und Sherry	12
Marronschaumsuppe mit Moschtbröckli vom Hof	16

Davor oder Mittendrin

Spaghetti la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	19	25
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch	25	31

Als Hauptgang

Maispoullarde gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten dazu Polenta und Spinatsalat	36
Stroganoff vom Rindsfilet mit Buttertagliolini	42
Hacktätschli mit Kartoffelstock, frischen Waldpilzen und Marktgemüse	32
Schweizer Saibling mit Kapern, Zitrone und Olivenöl dazu Trockenreis und Babyspinat	42
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce und Marktgemüse	26
Hörnli mit Gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	26
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters und Pommes Frites	24

**Bei schönem Wetter auf unserer
wunderschönen Sonnenterasse eingewickelt in
der gemütlichen Decke mit Blick in die
Bergwelt!**

Traditionelles Davoser Käsefondue

pro Pers 34.00

serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln, Essiggemüse
und frischer Ananas

zum Ausklingen

Hausgemachte Tarte Tatin mit Vanilleeis 16

Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert 14

Unsere Hausspezialität 8 12

Lukas Daniels einmaliger Eiskaffee

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringues und Rahm 12

Hausgemachtes Kirschensorbet mit Eva`s Röteli 16
und eingelegten Chriesi

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, Rageth Landquart, Spiess Davos

Aufschnitt-,Trockenfleisch- und Wurstwaren: Fleischzentrum Klosters, Familie Paul Fopp Davos

Herkunft

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Australien

Geflügel: Frankreich

Fisch: Schweiz, 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 gebranntes Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen