

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	13
Nüsslisalat mit sautiertem Speck und Ei	16
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Kalbscarpaccio mit Ruccola und Belperknolle	26
Hausgemachtes eingelegtes Essiggemüse und Burrata auch vegan möglich	19
Gänseleberterrine mit eingelegtem Pfefferkürbis und Apfelgelée	29

Suppen

Bündner Gerstensuppe 13

Rindsbouillon mit Gemüseeinlage und Sherry 12

Pastinakenschaumsuppe mit Serranoschinken 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	29
Rosa gebratenes Angus Rindsfilet lady 150gr / men 180gr	49 58
«Surf and Turf» Rindsfilet rosa gebraten und Hummerschwanz	62
Kalbskotelette am Knochen grilliert 400gr	64
Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind mit Café de Paris	52
Maispouletbrüstli knusprig grilliert	39
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters	25
Filet vom Wolfsbarsch mit Pfeffer- Chilibutter	42
Canadische Hummerschwänze	58

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

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

Preise in CHF inkl. MWST

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

Kirschenraum mit Vanilleeis 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*

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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