

# 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
Hausgemachtes eingelegtes Essiggemüse mit Burrata auch vegan möglich	19
Kalbscarpaccio mit Ruccola und Belperknolle	26
Gänseleberterriner mit eingelegtem Pfefferkürbis und Apfelgelée	29

# Suppen

Bündner Gerstensuppe	13
Boullion mit Gemüseeinlage und Sherry	12
Pastinakenschaumsuppe mit Serranoschinken	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
Kalbsteak gebraten serviert mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüsevariation	44
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
Gelbes Thaicurry mit Crevetten, Gemüse und Reis	36
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters und Pommes Frites	25

**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

Kirschentraum mit Vanilleeis 14

**Unsere Hausspezialität 8 12**

**Lukas Daniels einmaliger Eiskaffee**

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringues und Rahm 12

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, Rageth Landquart, Spiess Davos, Stiffler Davos

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

Herkunft

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Australien\*

Geflügel: Frankreich

Fisch: Schweiz, 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