

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Cesar Salat mit Speck, Parmesan und Ei	16
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf bunten Tomaten, Datteln und Pinienkernen auch vegan möglich	19
Rindstartar mit Toast und Butter	26
Gänseleberterriner mit Aprikosen-Chutney und Brioche	29

Suppen

Bündner Gerstensuppe	13
Gazpacho mit Serrano und Grissini	15
Maiscrèmesuppe mit «Popcorn»	14

Davor oder Mittendrin

Spaghetti la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	19	26
Fusilli mit Pestorahmsauce und Burrata	18	24
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch	25	31

Sommerlich... leicht...

Roastbeef mit Sauce Tartar, buntem Salatbouquet und Pommes Frites	34
Egliknusperli gebacken mit buntem Salatbouquet und Sauce Tartare	26
Wurst-Käsesalat garniert mit buntem Salatbouquet aus Davoser Kalbfleischservelat vom eigenen Hof	24
Wrap mit Rauchlachs, Crème Fraîche und Cole Slaw	24

Klassisch

Stroganoff vom Rindsfilet mit hausgemachten Spätzli	43
Lostallo Lachs mit Limettenrisotto und grünem Spargel	44
Kalbsteak gebraten serviert mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüsevariation	45
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters mit Pommes Frites	25
Hacktätschli mit Kartoffelstock, frischen Waldpilzen und Marktgemüse	32

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*, Dänemark

*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