

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Herbstsalat mit lauwarmen Waldpilzen, Trauben und Feigen	18
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf grilliertem, eingelegten Gemüse auch vegan mit Tofu möglich	19
Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan	26
Belugalinsen mit gebackenen Champignons Crème Fraîche und eingelegtem Gemüse	19
Gänseleberterriner mit Birnen-Chutney und Brioche	29

Suppen

Bündner Gerstensuppe	13
Marronicrèmesuppe	14
Getrüffelte Kohlrabicrèmesuppe	16

Davor oder Mittendrin

Spaghetti la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	19	26
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Süsskartoffel- Mango Curry mit Falafel (vegan)	18	24
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch	25	31

Klassisch...

Boeuf-Bourguignon mit Polenta und Gemüse	35
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse	46
Stroganoff vom Rindsfilet mit Tagliolini	44
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	52
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters mit Pommes Frites	25
Hacktätschli mit Kartoffelstock, frischen Waldpilzen und Marktgemüse	32
Wolfsbarsch mit Senfsauce Neue Kartoffeln und Blattspinat	42
Egliknusperli gebacken mit buntem Salatbouquet und Sauce Tartare	26

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, Davos

Rindfleisch: Australien*

Geflügel: Frankreich

Fisch: Schweiz, Vietnam*, Dänemark

Wild: Österreich/Schweiz

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