

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli	23
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf Wassermelonensalat mit Basilikum und Pinienkernen auch vegan mit Tofu möglich	24
Vitello Tonnato	26
Sashimi vom Thunfisch und Lachs mit Wakame-Algensalat	26
Tatar vom Bündner Kalb mit Tomatencreme und Parmesan	29
Gänseleberterrinen mit Brombeeren und Portwein Brioche	32

Suppen

Kartoffel Lauchcrèmesuppe		14
Gazpacho mit Serranoschinken		16
Maiscrèmesuppe		14

Davor oder Mittendrin

Hausgemachte Fettuccine la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	22	28
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Basilikum, Minze und Salbei mit gebratenen Kräuterseitlingen	24	34
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch (auch Vegetarisch möglich)	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 200gr 52 62

«Surf and Turf» Rindsfilet 150gr trifft Hummer 64

Einheimisches Kalbspaillard 48

Rosa gebratenes Entrecôte 200gr
vom Swiss Prime Angus Rind 54
mit Café de Paris nach Art des Hauses

Maispouletbrüstli knusprig grilliert 39

Curry Wurst La Martina 27
mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters

Zarte Spare Ribs vom Grill 39

Oktopus mit Granatapfel-Orangenöl 44

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

Beilagen zur Auswahl: Kartoffelgratin, Pommes mit Bergkräutersalz,
Fettuccine, Süsskartoffelpurée

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, Paul Fopp

Trockenfleisch und Wurstwaren: Fleischzentrum Klosters und Familie Paul Fopp Davos

Herkunft

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz, Davos

Rindfleisch: Australien*, Schweiz

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