

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Herbstsalat mit Preiselbeeren, Feigen und eingelegten Eierschwämmli und Kürbiskernöldressing	19
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf Süsskartoffel-Granatapfelsalat mit Apfelvinaigrette auch vegan mit Tofu möglich	24
Hirschcarpaccio mit eingelegten Eierschwämmli	26
Wildterriner mit Waldorfsalat	24
Tatar vom Bündner Kalb mit Tomatencreme und Parmesan	29
Gänseleberterriner mit Brombeeren und Portwein Brioche	32

Suppen

Kartoffel Lauchcrèmesuppe		14
Marronicrèmesuppe		15
Kürbiscrèmesuppe mit eingelegtem Pfefferkürbis		15

Davor oder Mittendrin

Hausgemachte Fettuccine la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	22	28
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Kürbisgnocchi mit mildem gratinierten Ziegenkäse und Babyspinat	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 220gr	52	65
Rehrückenfilet vom Grill mit Rotkraut und Preiselbeerbirne und Wildrahmsauce		62
Entrecôte vom Wildschweinflischling mit Rotkraut und Preiselbeerbirne mit Wildrahmsauce		38
Rosa gebratenes Entrecôte 200gr vom Swiss Prime Angus Rind mit Café de Paris nach Art des Hauses		54
Maispouletbrüstli knusprig grilliert		39
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters		27
Steinbutt mit Tomaten und Kapern		52

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

Beilagen zur Auswahl: Kartoffelgratin, Pommes mit Bergkräutersalz, Rosmarin Polenta, Spätzli, Reis

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/Deutschland

Fisch: Canada/US, Vietnam*, Spanien

*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