

## Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Herbstsalat mit Preiselbeeren, Feigen und eingelegten Eierschwämmli an 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 Tomatencrème 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 Babypinat	24	34
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch (auch Vegetarisch möglich)	25	31

## Klassisch...

Einheimisches Kalbsteak mit Marktgemüse Kartoffelgratin und Jus de Provence	52
Entrecôte vom Wildschweinfrischling an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne	38
Stroganoff vom Rindsfilet mit Fettuccine	45
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters und Pommes Frites	27
Hacktäschli mit Kartoffelstock, frischen Waldpilzen und Marktgemüse	32
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne	38
Wilder Herbstbeilagenteller (vegetarisch)	30
Filet von der Goldbrasse mit Tomaten und Kapern, Reis und Gemüse	44
Egliknusperli gebacken mit buntem Salatbouquet und Sauce Tartare	28

## 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\*, Schweiz

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