

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Nüsslisalat mit geräuchertem Entenbrustfilet und Preiselbeeren an Kürbiskernöldressing	20
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf Randencarpaccio, karamalisierte Baumnüsse und Birne auch vegan mit Tofu möglich	24
Hirschcarpaccio mit eingelegten Eierschwämmli	26
Tatar vom Bündner Kalb mit Wasabicrème	29
Gänseleberterriner mit Nashi- Birnen Chutney und Cassisgel mit lauwarmem Brioche Toast	32

Suppen

Apfel- Selleriecrèmesuppe mit karamelisiertem Apfel	14
Marronischaumsuppe mit Preiselbeeren	15
Waldpilzcrèmesuppe	15

Davor oder Mittendrin

Hausgemachte Fettuccine la Martina mit getrockneten Tomaten- Salsicia und sämiger Tomatensauce	22	28
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Linsencurry mit gebackenen Kräutersaitlingen 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 39

Grillspiess für unsere Vegetarier und Veganer
mit Gemüse und Tofu 29

Rosa gebratenes Angus Rindsfilet
lady 150gr / men 220gr 52 65

Spare Rips vom Grill 39

Rib Eye vom Schweizer Rind 200gr 44

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 feinster Kalbsbratwurst aus Klosters

Lostallo Lachs mit Zitronenpfeffer 52

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

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