### **Zum Starten**

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

# Suppen

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

## **Davor oder Mittendrin**

Hausgemachte Fettuccine la Martina	22	28
mit getrockneten Tomaten- Salsicia		
und sämiger Tomatensauce		
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen,	20	26
Rahmsauce und Marktgemüse		
Linsencurry mit gebackenen Kräutersaitlingen	24	34
und Babyspinat		
Handgemachte Capuns	25	31
mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch		
(auch Vegetarisch möglich)		

## Klassisch...

Szegediner Gulasch vom heimischen Rind mit Spätzli	39
Kalbspaillard mit Gemüse und Pommes Frites	46
Stroganoff vom Rindsfilet mit Fettuccine	46
Curry Wurst La Martina mit feinster Kalbsbratwurst aus Klosters und Pommes Frites	27
Hacktätschli mit Kartoffelstock, frischen Waldpilzen und Marktgemüse	32
Geräucherter Bauernschinken vom heimischen Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelstock und Senfjus	32
Lostallo Lachs mit Zitronenpfeffer Süsskartoffelpurée 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

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

<sup>\*</sup>Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein