

## Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	15
Nüsslisalat mit Speck und Ei	18
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf Randencarpaccio, karamelisierte Baumnüsse und Birne auch vegan mit Tofu möglich	24
Kalbscarpaccio mit Herbst Trüffel und Trüffelcrème	28
Rauchlachstartar auf Blini mit Guacamole und Wasabicrème	26
Gänseleberterrine mit Nashi- Birnen Chutney und Cassisgel mit lauwarmem Brioche Toast	32

## **Suppen**

Apfel- Selleriecrèmesuppe mit karamelisiertem Apfel	14
Curry- Kokoscrèmesuppe mit Kokosgamba	16
Steinpilzcrèmesuppe	16

## **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 Ribs vom Grill	39
Surf and Turf	
Rindsfilet trifft Hummerschwanz	64
Kalbskotelette vom Grill (400gr)	72
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	
<b>Beilagen zur Auswahl:</b> Kartoffelgratin, Pommes mit Bergkräutersalz, Süßkartoffelpurée, Reis	

Preise in CHF inkl. MWST

## 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