

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, karamalisierte Baumnüsse und Birne auch vegan mit Tofu möglich	24
Kalbscarpaccio, Balsamicoperlen, Basilikumcrème und Pinienkerne	28
Rindstatar mit Toast und Butter	28
Gänseleberterriner mit Zwetschgen Chutney und Portweingel mit lauwarmem Brioche	34

Suppen

Getrübete Kartoffelcrèmesuppe	15
Schwarzwurzelcrèmesuppe	15
Waldpilzcrèmesuppe	14

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
Süsskartoffel-Mango Curry mit Falafel	22	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 32

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

Spare Ribs vom Grill 39

Surf and Turf
Rindsfilet trifft Hummerschwanz 65

Kalbskotelette vom Grill (400gr) 72

Rosa gebratenes Entrecôte 250gr
vom Swiss Prime Angus Rind 56
mit Café de Paris nach Art des Hauses

Maispouletbrüstli knusprig grilliert 39

Curry Wurst La Martina 27
mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters

Filet vom Steinbutt mit Granatapfel-Chili Öl 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