

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	15
Lattichsalat an Gorgonzoladressing mit Speck, Feigen und Baumnüssen	18
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf mediterranem Gemüse, Pinienkerne und Balsamicoperlen auch vegan mit Quorn möglich	24
Rindscarpaccio mit eingelegten Artischocken und Safrancrème	28
Lachstatar auf Wakame Glasnudelsalat Wasabicrème und rosa Ingwer	28
Duett von der Gänseleber gebraten und Terrine mit Kirschenragout und Brioche	36

Suppen

Erbsencrèmesuppe mit Speck	15
Gurkenkaltschale mit Jakobsmuschel	18
Tom Kha Kai Suppe	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
Kichererbsen Zucchini Taler Quinoasalat und Curryschaum	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 Quorn und Gemüse	32
Rosa gebratenes Angus Rindsfilet lady 150gr / men 220gr	52 65
Entenbrust rosa grilliert	42
Hummerschwänze grilliert	62
Rindspailard vom Grill	49
Rosa gebratenes Entrecôte 250gr vom Swiss Prime Angus Rind mit Café de Paris nach Art des Hauses	58
Maispouletbrüstli knusprig grilliert	39
Curry Wurst La Martina mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters	27
Thunfischsteak rosa grilliert	42

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

Beilagen zur Auswahl: Kartoffelgratin, Trüffel-Parmesan Pommes Frites, Coleslaw, 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 gebranntes Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen