

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
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Kichererbsensalat mit Joghurtcrème auch vegan mit Quorn möglich	24
Rindstatar Süss Sauer eingelegtes Gemüse Toast und Butter	28
Poulet-Curry Cocktail auf Avocado und Ananas	24
Lachstatar auf Wakame Glasnudelsalat Wasabicrème und rosa Ingwer	28
Duett von der Gänseleber gebraten und Terrine mit Kirschenragout und Brioche	36

Suppen

Vichyssoise, Kartoffel-Lauchkaltschale	15
Rüebli-Curry Suppe	15
Tom Kha Kai Suppe	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
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

Spare Rips 39

Spare Rips trifft Hummer 56

Kalbskotelette 400gr 72

Rosa gebratenes Entrecôte 250gr 58
vom Swiss Angus Beef
mit Café de Paris nach Art des Hauses

Maispouletbrüstli knusprig grilliert 39

Curry Wurst La Martina 27
mit feinsten Kalbsbratwurst aus Klosters

Thunfischsteak rosa grilliert 44

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: Schweiz, Dänemark, Thunfisch FA061, Egliknsuperli FA027 DE

*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