

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

Klassisch...

Focaccia mit Pulled Pork und Salatbouquet	34
Roastbeef mit Salatbouquet und Pommes Frites	42
Sauce Tatar	
Stroganoff vom Rindsfilet mit Reis	46
Curry Wurst La Martina	27
mit feinster Kalbsbratwurst aus Klosters und Pommes Frites	
Hackbraten an Trüffeljus mit Kartoffelstock und Gemüse	32
«Hackbraten Rossini Art» mit Kartoffelstock und Gemüse	48
Rosa gebratenes Kalbsteak	56
Portwein-Schalottenkruste, Kartoffelgratin und Gemüse	
Thunfisch auf Süss Saurem eingelegten Gemüse und Reis	42
«Escabèche»	
Egliknusperli gebacken mit buntem Salatbouquet	32
und Sauce Tatare	

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, Spiess AG

Herkunft:

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz, Davos

Rindfleisch: Australien*, Schweiz

Geflügel: Frankreich

Fisch: Schweiz, Dänemark, Thunfisch FA061, Egliknsuperli FA027 DE

Wild: Österreich/Schweiz

*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