

Regionale Karte

Regionale Karte mit vielen Produkten aus der Region Graubünden und der Schweiz

Davoser Gerstensuppe

mit Trockenfleischwürfeli, Gemüsewürfel, Gerste, Rahm und Kräutern
10.50

mit einer Rindssiedwurst vom
Davoser Bauernhof Fischler/Hoffmann
17.50

Dorfbeizplättli

Verschiedene Trockenfleischspezialitäten aus der Region, mit Davoser Bergkäse und Essiggemüse
23 pro Person

Der Klassiker

Hausgemachte **Käsespätzli** mit Rahm und Davoser Bergkäse gekocht dazu geschmolzene Zwiebeln und rosa gebratene **Rindsfiletwürfel**
39

Capuns

Traditionelle Bündner Spezialität (Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz- und Trockenfleischwürfel, Petersilie)
4 St. Capuns an Milchbouillon mit Davoser Raclettekäse gratiniert
25

Traditionelles

Genießen Sie das Original Schweizer Gericht mit 3 feinen Schweizer Käsesorten Traditionelles Käsefondue „Dischma“ à discrétion nach Hausrezept

mit rezentem Greyerzer, cremigen Fribourger und herzhaftem Davoser Bergkäse, mit Malanser Weisswein angerührt dazu Brotwürfel und Raclettekartoffeln
32.50 pro Person

Dischma Hits

Prättigauer Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti, überbacken mit rezentem Davoser Bergkäse von der Davoser Molki dazu 1 Spiegelei vom
Davoser Bauernhof Fischler/Hoffmann
23.00

Davoser Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti dazu eine Rindssiedwurst vom
Davoser Bauernhof Fischler/Hoffmann
mit grobem Senf
25

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Zarte kurz gebratene Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Butterrösti und frisches gebratenes Gemüse vom Markt
normal 44
klein 38

Ghackets mit Hörnli

100% Schweizer Rindfleisch in feiner Sauce mit Hörnli dazu hausgemachtes Öpfelmus und geriebener Davoser Käse
23