

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

Lachstatar

Würfeli vom Rauchlachs mit Davoser Sauerrahm, buntem Pfeffer, Schnittlauch und Olivenöl angemacht dazu Rucola, blaue Zwiebeln und Toast mit Davoser Butter
als Vorspeise 25
Normal 35

Der Klassiker

Rosa gebratene **Rindsfiletwürfel** auf hausgemachten **Käsespätzli** mit Rahm und Davoser Bergkäse gekocht dazu geschmolzene Zwiebeln
39
als **vegetarische** Variante ohne Rindsfiletwürfel
23.50

Capuns

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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

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

Davoser Rösti

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

Ghackets mit Hörnli

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