

Regionale Karte

Regionale Karte mit vielen Produkten aus Graubünden und der Schweiz

Davoser Gerstensuppe

mit Trockenfleischwürfeli, Gemüsewürfel, Gerste, Rahmhaube und Kräutern
11

mit einer Rindssiedwurst vom
Davoser Bauernhof Hoffmann/Fischler
17.50

Vegetarische Capuns

(Mangoldwickel mit Spätzliteig, Gemüsewürfel, Petersilie)
4 St. Capuns an Milchbouillon mit Davoser Bergkäse gratiniert
25

Der Bündner Klassiker

Davoser Pizokels (Art Spätzliteig) mit Davoser Bergkäse, Wirz, Apfelwürfel, geschmolzenen Zwiebeln und Rahm gekocht. Dazu geben wir feines Apfelmus und einen Beilagensalat an Hausdressing
29

Capuns

Traditionelle Bündner Spezialität

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

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

mit rezentem Greyerzer, cremigem 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 Hoffmann/Fischler
25

Davoser Kalbsgeschnetzeltes

Zarte kurz gebratene Kalbfleischstreifen an cremiger Pilzrahmsauce, mit hausgemachten Pizokels und frischem Tomaten-Peperoni Gemüse
47

Davoser Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti dazu eine feine Rindssiedwurst vom
Metzger Stiffler mit grobem Senf
26

Vegane Rösti

Mit Sonnenblumenöl gebratene Kartoffelrösti mit hausgemachtem Ratatouille und gebratenen Pilzen
26