

Regionale Karte

Regionale Karte mit vielen Produkten aus Graubünden und der Schweiz

Davoser Gerstensuppe

mit Trockenfleischwürfeli, Gemüsewürfel und Gerste gekocht, serviert mit Rahmhaube und Kräutern
11.50

Jägerrahmschnitzel

Kurz gebratenes Schweineschnitzel an Rahmsauce mit frischen Pilzen dazu knusprige Kartoffelkocketten und frisches gebratenes Gemüse dazu Beilagensalat an Balsamico- oder Französischdressing
38

Unser Klassiker

Rosa gebratene **Würfel vom Entrecote** mit Kräuterbutter auf hausgemachten **Käsespätzli** mit Rahm und Davoser Bergkäse gekocht dazu geröstete Zwiebeln
39
als **vegetarische** Variante ohne Rindswürfel *)
25

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 gebratenen Spätzli und frischem Gemüse
48

Davoser Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti dazu eine feine Hirschsiedwurst vom

Metzger Stiffler mit grobem Senf
26

Vegane Rösti *)

Mit Sonnenblumenöl gebratene Kartoffelrösti mit gebratenen Pilzen und Gemüse
26