

Herbstkarte

Herbstspecial

Zum Anfangen eine leckere, heisse Eierschwämmli Rahmsuppe

„Davoser Art“

Cremige Suppe von Davoser
Eierschwämmli
mit Rahmhaube und Petersilie
12

Flos Spezial Herbstsalat

Bündnerfleisch in Streifen geschnitten,
grüne Oliven, Kirschtomaten, Rucola,
Zwiebeln, feines Olivenöl und Balsamico
16

Dazu passend empfehlen wir:

Roter Suser, Neuer Wein

Italienischer Suser
1 dl 2.30 5dl 7.50

Wildgerichte

Besondere Empfehlung und sehr beliebt

Cordon Bleu vom Hirsch

Cordon Bleu vom Hirschfleisch gefüllt mit Mascarpone, Steinpilzen und Bergkäse, knusprig mit
Semmelbrösel gebraten dazu feine Krokette, Brokkoli mit Butter und hausgekochte
Preiselbeeren mit Weissweinaepfel
45

Rehgeschnetzeltes Wilderer Art

Feine kurz gebratene Streifen vom Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce dazu feine hausgemachte
Spätzli und hausgebeiztes Rotkraut mit glasierten Maroni und hausgekochte Preiselbeeren mit
Weissweinaepfel
44
kleine Portion 39

Traditioneller Bündner Hirschkraut

Zart gekochter Hirschkraut mit Speckwürfeli und Croutons dazu feine hausgemachte Spätzli
und hausgebeiztes Rotkraut mit glasierten Maroni und hausgekochte Preiselbeeren mit Weissweinaepfel
31
kleine Portion 26

Bezis Special

Süsskartoffelnocchi

Mit Steinpilzwürfel, Rucola, getrocknete Tomaten, Baumnüsse, Parmesan, Rahm
26

An Sylvester schon was geplant?

Feiern Sie mit uns in der Dorfbeiz

Ab 19.00 Uhr gemütlicher Apero danach Nüsslisalat an Hausdressing mit Speck und Ei,
handgeschnittenes Fleischfondue «à discrétion» mit Rind, Kalb, Poulet, Hirsch dazu hausgemachte Saucen,
zum Dessert eine leckere Schokoladenmousse.

Aufgrund der Corona Bestimmungen, ist dieses Jahr die Platzanzahl beschränkt.

Deshalb empfehlen wir dieses Jahr frühzeitig zu reservieren.

Unter 081 4101250 oder hotel@dischma.ch können Sie buchen.