

Etwas Feines voraus

Heisse feine Curry Kürbissuppe mit Apfel,
Rüebli, Ingwer und Kokosmilch gekocht
dazu kleine vegetarische Frühlingsrolle *)

12.50

Salatteller

Bunter Salatteller „Dischma“ mit allerlei Gemüsestreifen
an hausgemachtem Dressing *)
Französisch- oder Balsamicodressing

12.50

als Beilagensalat *)

8

Unsere Spezialität immer beliebt

Original handgeschnittenes Rindstatar

aus 100% bestem argentinischen Rindfleisch vom Entrecote,
fein geschnitten, abgeschmeckt und verfeinert mit Whiskey,
pikant angemacht mit hausgemachter Sauce.

Kapern, Olivenöl, Essiggurke, blauen Zwiebeln und Schnittlauch.

Dazu gibt es ein Salatbukett, geröstete Toastscheiben und Davoser Butter
klein 70 Gramm Fleisch

27

gross 130 Gramm Fleisch

38

Steinpilzravioli *)

Kräftig nach Steinpilz schmeckende Ravioli
mit saftige Kirschtomaten, Zwiebelstreifen, frischen Kräutern,
Schweizer Butter, feines Olivenöl, Rucola und gehobeltem Schweizer Parmino

Vorspeise 21

Hauptgang 29

Nüsslisalat

Nüsslisalat an unserer beliebten hausgemachten Französischen Sauce
mit gebratenen Speckscheiben, gerösteten Paprika - Knoblauchcroutons,
Kirschtomaten und Schnittlauch

16

(ohne Speck möglich *)