

Regionale Karte

Regionale Karte mit vielen Produkten aus Graubünden und der Schweiz

unsere

Davoser Gerstensuppe

mit Trockenfleischwürfel, Gemüsewürfel und Gerste gekocht, serviert mit Rahmhaube und Kräutern

13

Unser Klassiker

Rosa gebratene **Würfel vom Entrecote** mit Kräuterbutter auf hausgemachten cremigen **Käsespätzli** mit Rahm und Davoser Bergkäse dazu geröstete Zwiebeln, frische Kräuter und Kirschtomaten

43

Käsespätzli

Hausgemachte Spätzli mit Rahm und Davoser Bergkäse dazu geröstete Zwiebeln und Kirschtomaten mit feinem Apfelmus

28

Capuns

Traditionelle Bündner Spezialität

(Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz- und Trockenfleischwürfel, Petersilie)

4 St. Capuns an Milchbouillon mit Davoser Bergkäse gratiniert

26

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
36 pro Person

Dischma Hits

Prättigauer Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti, überbacken mit rezentem Davoser Bergkäse dazu 1 Spiegelei vom Davoser Bauernhof Hoffmann-Minder und grobem Pfeffer

26

Davoser Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti dazu eine feine Hirschwurst vom **Metzger Stiffler** mit grobem Senf

26

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Zarte kurz gebratene Kalbfleischstreifen an cremiger Pilzrahmsauce, mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse

52

Vegane Rösti

mit Sonnenblumenöl gebratene Kartoffelrösti mit gebratenen Pilzen und frischem Gemüse vom Markt

26