

Etwas Feines im Voraus **Plant Süsskartoffelsuppe**

Feine hausgemachte Süsskartoffelsuppe fein gemixt
mit Apfel, Rüabli, rosa Ingwer und Kokosmilch
darüber ein bunter Blütenmix
dazu kleine Frühlingsrolle mit Gemüse

15

Unsere Spezialität immer beliebt **Original handgeschnittenes Rindstatar**

aus 100% bestem argentinischen Rindfleisch vom Entrecôte von Hand fein
geschnitten, mit Schnittlauch, unserer hausgemachten Sauce und dem
passendem Whiskey pikant abgeschmeckt
mit Kapern, Olivenöl, Essiggurke, blauen Zwiebeln und Kirschtomaten
und Salatbukett garniert
geröstete Toastscheiben und Davoser Butter

Vorspeise 70 Gramm Fleisch

29

Hauptgang 130 Gramm Fleisch

39

Eierschwämmli Ravioli

Kräftig nach Eierschwämmli schmeckende Ravioli
angerichtet mit saftigen Kirschtomaten, Zwiebelstreifen, frischen Kräutern, Rucola,
Schweizer Butter, feines Olivenöl und gehobeltem Schweizer Parmino

Vorspeise 25

Hauptgang 34

Bündnerfleischcarpaccio

mit hausgemachtem Mango Chutney, Kirschtomaten, Baumnüssen,
Streifen von rezentem Davoser Bergkäse,
Rucola, feines Olivenöl und Balsamicoessig

34

Gemischter Salatteller

Bunter Salatteller „Dischma“ mit Rüabli-, Mais-,
Gurken- und Kabisstreifen.
hausgemachtes Balsamico- oder Frenchdressing

13

Als Beilagensalat

9

Something fine ahead Plant Sweet Potato Soup

Fine homemade sweet potato soup well-mixed with apple, carrots, pink ginger and coconut milk topped with a colourful mix of flowers served with a small spring roll filled with vegetables

15

Our speciality always popular Original hand-cut Beef Tartare

made from 100% best Argentinean beef from the Entrecôte, thinly sliced by hand, spicily seasoned with chives, our homemade sauce and matching whiskey garnished with capers, olive oil, pickles, blue onions and cherry tomatoes and with a bouquet of lettuce toasted slices of toast and Davos butter.

Starter 70 grams meat

29

Main course 130 grams meat

39

Chanterelles Ravioli

Chanterelles well tasting ravioli with juicy cherry tomatoes, onion strips, fresh herbs, Swiss butter, fine olive oil, rocket and Swiss Parmino

Starter 25

Maincourse 34

Grison Meat Carpaccio

with homemade mango chutney, cherry tomatoes, walnuts, strips of recent Davos Mountain cheese, rocket, fine olive oil and balsamic vinegar

34

Mixed Salad Plate

Mixed salad plate "Dischma" with carrots, corn, cucumber and cabbage strips homemade balsamic or French dressing

13

As a side salad

9