



XTRAIL Marathon Menü

28.07.2022 – 30.07.2022

Der Hit: Davoser Tatar

Handgeschnittenes **Rindstatar** 100% Original Argentinisches Fleisch mit **8-jährigen Monsteiner Single Malt** angemacht, knusprige Rösti, Alexanders Davoser Essig – Eierschwämmli, blaue Zwiebeln, Spiegelei von Kaspers Hühnern, Davoser Sauerrahm, Rucola und feines Olivenöl
CHF 43

Fitnesssteller

Zartes rosa gebratenes **Entrecôte** vom Grill (180 gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Davoser Eierschwämmli dazu gibt's einen frischem Sommersalat an feinem Balsamicodressing mit Paprika - Knoblauchcroûtons
CHF 46

PASTA „ALL YOU CAN EAT“ um den Tank zu füllen

Feiner Blattsalat der Saison mit Rüebl-, Mais-, Kabis- und Gurkenstreifen an hausgemachtem Balsamico Dressing und Paprika - Toastbrotcroutons

oder

Kräftige hausgekochte **Rinderbouillon** mit Kräuterflädli



Penne mit 2-erlei Saucen zur Wahl «so viel Ihr wollt»
Marcos **Bolognese** (100% Rind), **Tomatensauce** mit Olivenöl und geriebenen Parmesan
CHF 34

Zum krönenden Abschluss:
Cremiges **Vanilleglace** mit frischen **Schweizer Beeren** und geschlagenem Rahm
CHF 11.50

Preisangabe in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Da wir ein kleines Familienunternehmen sind, sind wir für jede Unterstützung dankbar. Einfach das Bild scannen und uns kurz auf Tripadvisor bewerten. Vielen Dank fürs Helfen. Team Dorfbeiz @HotelDischma





XTRAIL Marathon Menu

28.07.2022 – 30.07.2022

The hit: Davos Tatar

Hand cut **beef tatar** 100% original Argentinian meat dressed with an **8-year-old Monstein Single Malt**, crispy rösti, Alexander's Davos vinegar – chanterelles, blue onions, fried egg from Kaspar's farm, sour cream, rocket and fine olive oil
CHF 43

Fitness plate

Tenderly roasted **entrecôte** (180 gram) with homemade herb butter, fried Davos chanterelles served with a fresh summer salad on fine balsamic dressing and paprika – garlic croûtons
CHF 46

PASTA „ALL YOU CAN EAT“ to fill the tank

A lettuce salad of the season with strips of carrots, corn, cucumber and cabbage with homemade balsamic dressing and paprika – toast croûtons

or

Strong home-cooked **beef bouillon** with herbal pancakes slices



Pasta with 2 kinds of sauces at your choice «as much as you want» Marcos **Bolognese** (100% beef), **tomato sauce** with olive oil and grated Parmesan
CHF 34

For the grand finale:

Creamy **vanilla ice cream** with fresh **Swiss berries** and whipped cream
CHF 11.50

Prices in CHF incl. 7.7% VAT.

As we are a small family business, we are grateful for every support. Just scan the picture and rate us briefly at Tripadvisor. Thank you. Team Dorfbeiz @HotelDischma.

