

Etwas Feines im Voraus

Kräftige Davoser Steinpilzcremesuppe

Herzhaft cremige Steinpilzcremesuppe mit Rahm verfeinert und fein würzig abgeschmeckt. Separat servieren wir dazu Streifen von deftigem, traditionellem, echtem Bündnerfleisch

(auch vegetarisch möglich)

Kulinarisches Bergerlebnis in jedem Löffel

16

Unsere Spezialität immer beliebt

Original handgeschnittenes Rindstatar

aus 100% bestem argentinischem Rindfleisch vom Entrecôte von Hand fein geschnitten, mit Schnittlauch, unserer hausgemachten Sauce und dem edlen Whiskey pikant abgeschmeckt.

Mit Apfelkapern, Olivenöl, Essiggurke, blauen Zwiebeln und Kirschtomaten sowie mit einem Salatbukett garniert.

Dazu geröstete Toastscheiben und beste Davoser Butter

Vorspeise 70 Gramm Fleisch

29

Hauptgang 130 Gramm Fleisch

39

Knackiger Nüsslisalat

An Bezis hausgemachter, cremiger Französischer Sauce, hausgemachte Paprika – Knoblauch – Toastbrotcroutons, saftige Tomatenecke und gekochtes Davoser Ei

dazu knusprig gebratene Speckscheiben

(auch ohne Speck möglich)

18

Zart geräucherter Lachs

Dünn geschnittener Rauchlachs mit cremiger Meerrettichsauce, dazu Blattsalat, Apfelkapern, Oliven, blaue Zwiebeln, geröstete Toastbrotsccheiben und Davoser Butter

29



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



Aus der Region



Unsere beliebte **Davoser Gerstensuppe**
mit Gerste, Trockenfleisch- und Gemüswürfel und Rahm gekocht,
serviert mit Rahmhaube und Kräutern
13.50

Davoser Plättli

Verschiedene Bündner Trockenfleischspezialitäten wie,
Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz aus der Region, Rohessspeck
und Davoser Bergkäse
dazu Mixed Pickels, Davoser Butter und Brot
29

Pizokel: der Bündner Klassiker



Für den ersten Hunger:
frischer, knackiger Blattsalat der Saison
mit Rübli-, Mais-, Kabis- und Gurkenstreifen
an hausgemachtem Balsamico Dressing

anschliessend:

Davoser Pizokel (Art Spätzliteig) mit Davoser Bergkäse, Wirz, Apfelwürfel,
gerösteten Zwiebeln und Rahm cremig gekocht, dazu Apfelmus.
38

Capuns traditionelle Bündner Spezialität

(Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz- und Trockenfleischwürfel, Petersilie) mit
cremiger Milchrahm und Davoser Bergkäse gratiniert, 4 Stück
26

Dorfbeiz Klassiker

Mit Kräuterbutter rosa gebratene **Würfel** vom **Entrecôte**
dazu Davoser Pizokel (Art Spätzliteig) mit Davoser Bergkäse, Wirz, Apfelwürfel,
gerösteten Zwiebeln und Rahm gekocht
46



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Dörfler Huuswurst mit Davoser Rösti

Würzige Huuswurst vom ortsbekanntem Hof am Büel, Davos Dorf,
mit grobem Senf, dazu servieren wir eine feine
goldknusprig gebratene Davoser Rösti

27

Pappardelle mit Reh und Steinpilzen

Saftig gebratene zarte Rehwürfel,
mit gedünsteten Steinpilzen, veredelt mit hausgemachter Kräuterbutter,
kombiniert mit Kirschtomaten, Zwiebelstreifen
und frischen Kräutern, cremig abgerundet mit Rahm und Pappardelle gemischt,
gekrönt mit gehobeltem Schweizer Parmino und Rucola

Vorspeise 32
Hauptgang 45

Prättigauer Rösti



Knusprige Rösti, überbacken mit rezentem Davoser Bergkäse,
dazu ein Spiegelei vom Davoser Bauernhof Hoffmann-Minder mit grobem Pfeffer
und Ofenkirschtomate

26

Vegane Rösti



mit Sonnenblumenöl gebratene Rösti, obendrauf gibts
gebratene Pilze und
sautiertes saisonales Gemüse

26

Geniessen Sie das **Original Schweizer Gericht** mit
Bündner Raffinesse

3 feinen Schweizer Käsesorten
Traditionelles **Käsefondue** „Dischma“
à discrétion nach Hausrezept



mit rezentem Greyerzer, cremigen Fribourger und
herzhaftem **Davoser Bergkäse von der Molki Davos**,
mit Weisswein cremig angerührt
dazu Brotwürfel und Raclettekartoffeln

37 pro Person
mit gebratenen Speckwürfel
42 pro Person



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Etwas Leckereres zum Hauptgang

Unsere Cordon Bleu

Bezis Davoser Cordon Bleu Menü

Für den ersten Hunger:

frischer, knackiger Blattsalat der Saison
mit Rüebli-, Mais-, Kabis- und Gurkenstreifen
an hausgemachtem Balsamico Dressing

anschliessend:

saftiges Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit
rezentem Davoser Bergkäse und kräftigem Schwarzwälder Landrauchschinken,
paniert mit groben Semmelbröseln und Davoser Ei,
in der Pfanne mit Butter und Sonnenblumenöl knusprig gebraten
dazu frisches Gemüse je nach Angebot, feine knusprige Pommes Frites
an unserem beliebten Hausgewürz und Zitronenecke

46

Unser Hit:

Raclette Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein mit
kräftigem Schwarzwälder Landrauchschinken
und rezentem Davoser Bergkäse gefüllt,
überbacken mit viel **cremigem Schweizer Raclettekäse**
darüber ein **Spiegelei** vom Bauernhof Hoffmann-Minder,
garniert mit grobem buntem Pfeffer und Röstzwiebeln,
dazu feine knusprige Pommes Frites an unserem beliebten Hausgewürz

48

Deluxe Kalbs Cordon Bleu "Bündner Art"

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb gefüllt mit cremigem Raclettekäse und
Bündnerfleisch vom Metzger Stiffler,
paniert mit hausgemachten Semmelbröseln und Davoser Ei,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten.
Dazu servieren wir Süsskartoffelfries mit Meersalz gewürzt
und frisches Gemüse je nach Saison-Angebot
sowie Zitronenecke

56



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Unsere beliebten Burger

Dorfbeizburger

Hausgemachter, saftiger 100%-**Schweizer** Rindfleischburger (165g) vom Grill mit rezentem Davoser Bergkäse überbacken im goldgelben Haus-Burgerbrötli von der Holzofenbäckerei GanzHeis© mit Eisbergsalat, Tomatenscheibe, knackige Essiggurkenscheibe und blaue Zwiebeln dazu feine hausgemachte Saucen: Barbecue-, scharfe Chipotle Mayonnaise und Berg Alpenkräuter Sauce

serviert mit unseren knusprigen Pommes Frites an Hausgewürz
30

oder

mit extra krossem **gebratenem Speck**
+ 2

mit **unseren bekannten Süsskartoffelfries mit Meersalz gewürzt**
+ 2

mit extra krossem **gebratenem Speck und Süsskartoffelfries**
+ 4

Passend dazu: Blattsalat der Saison mit Rübli-, Mais-, Gurken- und Kabisstreifen an hausgemachtem Balsamico- oder French Dressing
+ 10

Quinoa Chilli Burger



Gegrilltes Patty mit Quinoa, Gemüse, leicht pikant, mit Tomatenrelish und Eisbergstreifen garniert und im GanzHeis©-Holzofenbrötli dazu unsere beliebten **Süsskartoffelfries** mit Meersalz gewürzt
33

Passend dazu:
Blattsalat der Saison mit Rübli-, Mais-, Gurken- und Kabisstreifen an hausgemachtem Balsamico- oder French Dressing
+ 10



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Etwas Gluschtiges aus dem Wasser

Egliknusperli

Für den ersten Hunger:
frischer, knackiger Blattsalat der Saison
mit Rüebli-, Mais-, Kabis- und Gurkenstreifen
an hausgemachtem Balsamico Dressing

anschliessend:
feine saftige **Egliknusperli**, goldgelbe Pommes Frites an unserem beliebten
Hausgewürz dazu feine hausgemachte Tartarsauce und Zitronenschnitz

37

Etwas Feines ohne Fleisch

Gemüse Pappardelle

Für den ersten Hunger:
frischer, knackiger Blattsalat der Saison
mit Rüebli-, Mais-, Kabis- und Gurkenstreifen
an hausgemachtem Balsamico Dressing

anschliessend:
Pappardelle in Olivenöl, viel gebratene Kirschtomaten, Zwiebelstreifen,
frische Kräuter, Knoblauch und frischem Gemüse geschwenkt

34

Plant based Falafelschnitzel

Gebratenes Falafelschnitzel mit hausgekochtem Papaya-Apfel-Chutney und
Rucola garniert, dazu gibt es Süsskartoffelfries mit Meersalz gewürzt

33



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte