

MENU



KARTE

SUPPEN

Lokal Suppe 🍄10.50 mit knusprigem Brot
Lachs Pho19.80 Lachs, Reismudeln, Pak Choi, Spinat, Ingwer, Limette Sternanis, Zimt, Koriander & Thai Basilikum

APÉRO

Süsslupinen (VEGAN)3.50
Oliven (VEGAN)5.50
Edamame (Bio/CH) (VEGAN)9.80 Sesam, Chili & Fleur de Sel
Gebackener Knoblauch (VEGAN)8.50 mit geröstetem Brot
Marinierte Oliven & Cherry-Tomaten (VEGAN)12.80 Olivenöl, Fleur de Sel & knuspriges Brot
Bruschetta Trio 🍄13.20 geröstetes Brot mit Oliven-Tapenade Tomate & Feta-Honig
Hummus (VEGAN)13.20 Kichererbsen, Sesam, Granatapfel & Naan Brot 🍄
Knusprig gebackene Teigtaschen
Feta & Honig 🍄13.20
Rindhackfleisch & aromatische Gewürze14.80
Dip nach Wahl
Lachs-Patties13.20 Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras Ingwer, Thaibasilikum & Chili Marinade
Grilliertes Gemüse der Saison (VEGAN)14.50 Dip nach Wahl
Pommes Frites (VEGAN)10.50 Dip nach Wahl
Apéro Platte 🍄33.00 Hummus, Feta-Honig-Creme, Gemüse Pakoras Aprikosen-Chutney, Oliven Karotten-Gewürz-Pickles Naan & Knoblauch Naan Brot 🍄
Extra Naan oder Knoblauch Naan Brot 🍄5.00

➤ Hausgemachte Dips

- 🍄 Tomaten-Pesto, Mayo*, Aioli*, Chili-Aioli*
Salzzitronen-Aioli*
- (VEGAN) Ketchup, Chili, Aprikosen-Chutney
Honig-Estragon-Senf

*auch als vegane Option erhältlich



HAUPTGERICHTE

Buchweizen Pizokel
Wirz, Spinat, Weisswein, Rahm & Alpkäse 🍄25.80
Speck & Salsiz27.80
Buddha Bowl (VEGAN)28.80 Süsskartoffel Püree, Quinoa, Hummus, Rotkraut-Salat Spinat, Fava Bohnen, Grillgemüse Kichererbsen & Granatapfel
LOKAL Salat 🍄26.80 Kartoffeln, Fava Bohnen, Radiccio, Tomate, Oliven Ei & Algen
Chana Masala-Kichererbsen Curry 🍄25.80 Kichererbsen, Spinat, Joghurt, marinierte Zwiebeln Peperoncino, Koriander, Schwarzkümmel & Naan Brot
Rindfleisch Ragout27.80 Karotten, Sellerie & Champignons
Gebratenes Lachsfilet34.00 Grillgemüse & Dip nach Wahl
Beilage nach Wahl6.50 Blattsalat, Pommes Frites, Kimchi, Rotkraut-Salat Quinoa, Sauerkraut (roh oder gekocht) Süsskartoffelpüree, Kartoffel-Gratin Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse

➤ Extras

- + Räucher Tofu7.00
- + Halloumi7.80
- + hausgemachter Ziegen-Frischkäse7.80
- + Schafsbratwürste8.50
- + Salsiz11.00
- + Lachsfilet10.00

➤ Hausgemachte Dips

- 🍄 Tomaten-Pesto, Mayo*, Aioli*, Chili-Aioli*
Salzzitronen-Aioli*
- (VEGAN) Ketchup, Chili, Aprikosen-Chutney
Honig-Estragon-Senf

*auch als vegane Option erhältlich

SALATE

Blattsalate & frische Kräuter (VEGAN)11.20
Rucola 🍄11.80 Cherry-Tomaten & Parmesan Splitter & Kürbiskerne
Ziegen-Frischkäse auf Blattsalaten 🍄19.80 Randen, Granatapfelkerne & Walnüsse
Salatschüssel (VEGAN)25.50 Blattsalate, Gemüse, Hanfsamen Kürbiskerne & Kräuter

➤ Dressings

- Kombucha-Ingwer (VEGAN), Balsamico-Olivenöl (VEGAN), Joghurt-Kräuter 🍄



Gemüse-Hirse Burger 🍄24.90 Hummus, Rucola, Cherry-Tomaten & Grillgemüse
Halloumi Burger 🍄24.90 Miso-Sesam-Karotten, Spinat & Chili-Aioli
Rindfleisch Burger26.00 (medium rare, medium, well done) Alpkäse, Speck, Salat & Tomate
Rindfleisch Burger „Mountain“26.90 (medium rare, medium, well done) Monsteiner Brauerkäse, Speck, Sauerkraut Essiggurke & Honig-Estragon-Senf
Whiskey Burger26.90 (medium rare, medium, well done) Whiskey- & Schwarzbier-Käse Sauce & gebackene Zwiebelringe
Lachs Burger26.90 Rotkraut-Salat, Spinat, Sesam, Peperoncino & Salzzitronen-Aioli

Beilage nach Wahl6.50 Blattsalat, Pommes Frites, Kimchi, Rotkraut-Salat, Quinoa Sauerkraut (roh oder gekocht), Süsskartoffelpüree Kartoffel-Gratin, Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse

➤ Extras

- + Räucher Tofu7.00
- + Halloumi7.80
- + hausgemachter Ziegen-Frischkäse7.80
- + Schafsbratwürste8.50
- + Salsiz11.00
- + Lachsfilet10.00



KINDER

Blattsalat (VEGAN)6.50
Hummus mit frischem Gemüse (VEGAN)6.50
Pasta mit Butter oder Olivenöl 🍄6.50 mit Tomatensauce 🍄8.00
Buchweizen Pizokel
Wirz, Spinat, Rahm & Alpkäse 🍄14.80
Speck & Salsiz16.80
Gebratenes Lachsfilet24.80 Grillgemüse mit Beilage & Dip nach Wahl
Mini Rindfleisch Burger16.80 Alpkäse, Speck, Salat & Tomate Beilage & Dip nach Wahl
Mini Gemüse Burger 🍄15.80 Hummus, Grillgemüse, Beilage & Dip nach Wahl

Die Kindermenus werden mit Davoser Wasser oder unseren hausgemachten Sirups (Holunderblüten, Zitrone oder Himbeere) serviert.

➤ INFO

Mit Leidenschaft und Freude am Kochen kreieren wir frisch zubereitete, hausgemachte Speisen aus hochwertigen, wenn immer möglich, regionalen und biologischen Zutaten & Produkten.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Unser Fleisch & Fleischerzeugnisse & unser Lachs sind Schweizer Herkunft. Unsere Blüten Dekorationen sind essbar. Für vegane Menu Alternativen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

- 🍄 vegetarisch
- (VEGAN) vegan

LIEFERANTEN

BIO Hof Gregori, Bergün (Rinderhackfleisch, Salsiz, Alpkäse), Molkerei Davos (Geissrohmilch, Milch, Davoser Eier & Milchprodukte)
 BIO & Fairtrade Desta's Coffee, Glattbrugg, BIO Hof Björn & Ursina Hächler, Wiesen (Gebäck, Schafbratwürste, Birnenbrot)
 Alpine Lachszucht, Lostallo, Weber Bäckerei Davos, Früchte Waser (Früchte, Salat, Gemüse & Kräuter)
 Saviva AG (Trockenprodukte), Balnot Gletsch, Surava (Glacé), Biopartner (Eier, Trocken- & Frischprodukte)
 Fidelio (Knospe zert. Fleisch & Speck), von Salis, Landquart (Wein & Spirituosen), Davoser Craft Beer