

MENU



KARTE

SUPPEN

Lokal Suppe14.00
mit knusprigem Brot

APÉRO

Oliven7.50
Edamame9.80
 Sesam, Chili & Fleur de Sel
Gebackener Knoblauch10.50
 mit geröstetem Brot & Cherrytomaten
Marinierte Oliven & Cherrytomaten15.80
 Olivenöl, Fleur de Sel & knuspriges Brot
Bruschetta Trio16.00
 geröstetes Brot mit Oliven Tapenade
 Fava Bohnen & Ziegenfrischkäse
Randen Hummus15.50
 Kichererbsen, Sesam, Granatapfel & Naan Brot
Feta Creme15.00
 Chili Honig, Cherrytomaten & geröstetes Brot
Stockfisch Krokette14.00
 Dip nach Wahl
Grillgemüse der Saison16.00
 Dip nach Wahl
Gemüse Pakoras14.00
 Dip nach Wahl
Portion Pommes Frites10.50
 Dip nach Wahl
Apéro Platte39.00
 Randen Hummus, Feta Creme, Gemüse Pakoras
 Aprikosen Chutney, Tamarinden-Dattel-Chutney
 Tahini Joghurt, Karotten-Gewürz-Pickles
 Naan & Knoblauch Naan Brot
Extra Naan oder Knoblauch Naan Brot5.00

➤ **Hausgemachte Dips**
 🌿 Tomaten Pesto, Honig-Estragon-Senf
 Mayo*, Aioli*, Chili Aioli*, Salzzitronen Aioli*
 *auch als vegane Option erhältlich

🌱 Ketchup, Chili, Aprikosen Chutney

SALATE

Blattsalate & frische Kräuter13.50
Rucola16.00
 Parmesan Splitter, Kapern
 Cherrrytomaten & Kürbiskerne
Ziegenfrischkäse auf Blattsalaten22.50
 Randen, Granatapfelkerne & Walnüsse

➤ **Dressings**
 Kombucha-Honig-Ingwer, Joghurt Kräuter
 Balsamico Olivenöl

➤ **Extras**
 + Räucher Tofu7.00
 + Halloumi7.80
 + Lachsfilet11.00



Gemüse-Hirse-Burger27.50
 Randen Hummus, Rucola, Cherrytomaten
 Kräuter & Grillgemüse
Halloumi Burger27.50
 Karotten, Randen, Rotkraut, Miso, Sesam
 Rucola & Chili-Aioli
Rindfleisch Burger29.00
(medium rare, medium, well done)
 Alpkäse, Speck, Salat, Tomate & Ketchup
Rindfleisch Burger „Mountain“31.00
(medium rare, medium, well done)
 Monsteiner Brauerkäse, Speck, Sauerkraut
 Essiggurke & Honig-Estragon-Senf
Whiskey Burger29.00
(medium rare, medium, well done)
 Whiskey- & Schwarzbier-Käse Sauce &
 gebackene Zwiebelringe
Lachs Burger30.00
 Tamari-Zitronengras-Glasur, Karotten, Randen
 Rotkraut, Spinat, Peperoncino, Thaibasilikum
 Koriander & Erdnussauce

Beilage nach Wahl7.00
 Blattsalat, Pommes Frites, Kimchi, Quinoa
 Süsskartoffelpüree, Kartoffel Gratin
 Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse

HAUPTGERICHTE

Buchweizen Pizokel
 Wirz, Spinat, Weisswein, Rahm & Alpkäse26.80
 Speck & Salsiz29.80
Buddha Bowl29.80
 Süsskartoffel Püree, Gewürz Quinoa, Randen Hummus
 Fava Bohnen & Grillgemüse
Chana Masala-Kichererbsen Curry26.80
 Kichererbsen, Spinat, Joghurt, marinierte Zwiebeln
 Peperoncino, Koriander, Schwarzkümmel & Naan Brot
Lasagne al forno28.50
 Ragù alla Bolognese, hausgemachter Pastateig
 Béchamelsauce & Parmesan
Gebratenes Lachsfilet38.00
 Grillgemüse & Dip nach Wahl

Beilage nach Wahl7.00
 Blattsalat, Pommes Frites, Kimchi, Quinoa
 Süsskartoffelpüree, Kartoffel Gratin
 Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse

➤ **Extras**
 + Räucher Tofu7.00
 + Halloumi7.80
 + Lachsfilet11.00

➤ **Hausgemachte Dips**
 🌿 Tomaten Pesto, Honig-Estragon-Senf
 Mayo*, Aioli*, Chili Aioli*, Salzzitronen Aioli*
 *auch als vegane Option erhältlich

🌱 Ketchup, Chili, Aprikosen Chutney

🌿 vegetarisch
 🌱 vegan

KINDER

Blattsalat7.00
Randen Hummus mit frischem Gemüse7.00
Pasta mit Butter oder Olivenöl7.00
 mit Tomatensauce8.00
Buchweizen Pizokel
 Wirz, Spinat, Rahm & Alpkäse15.50
 Speck & Salsiz17.50
Gebratenes Lachsfilet24.80
 Grillgemüse mit Beilage & Dip nach Wahl
Mini Rindfleisch Burger17.80
 Alpkäse, Speck, Salat & Tomate
 Beilage & Dip nach Wahl
Mini Gemüse Burger16.80
 Randen Hummus, Grillgemüse, Beilage & Dip nach Wahl
Lasagne al forno17.50
 Ragù alla Bolognese, hausgemachter Pastateig
 Béchamelsauce & Parmesan

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

INFO

Mit Leidenschaft und Freude am Kochen & Backen kreieren wir frisch zubereitete, hausgemachte Speisen aus hochwertigen, wenn immer möglich, regionalen und biologischen Zutaten & Produkten. Für unser Kombucha & Ginger Beer verwenden wir eigene fermentierte Ansätze, die wir über einen längeren Zeitraum sorgfältig pflegen. Das Brot im Lokal backen wir selbst. Geduld bei der langen Teigreifung, beim wiederholten Falten & Dehnen des Teiges sowie das regelmässige „Füttern“ unserer Sauerteigansätze für Sauerteigbrote sind Voraussetzung & Handwerk.

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.

LIEFERANTEN

BIO Hof Gregori, Bergün (Rinderhackfleisch, Salsiz, Alpkäse), Molkerei Davos (Geissrohmlch, Milch, Davoser Eier & Milchprodukte)
 BIO & Fairtrade Desta's Coffee, Glattbrugg, Alpine Lachszeit, Lostallo, Weber Bäckerei Davos (Hamburger Brötchen)
 Häusermann Mühle, Seengen/Seetal (Mehle), Früchte Waser (Früchte, Salat, Gemüse & Kräuter), Saviva AG (Trockenprodukte)
 Biopartner (Trocken- & Frischprodukte), Crowdfarming.com, Metzgerei Stiffler, Davos (Speck)
 von Salis, Landquart (Wein & Spirituosen), Davoser Craft Beer