

Davoser Gerstensuppe

mit Trockenfleischwürfeli, Gemüsewürfel, Gerste, Rahm und Kräutern
10.50

Gemischter Salat

Bunter Salatteller „Dischma“ mit viel frischem Gemüse
an hausgemachtem Balsamicodressing
12.50

Unsere Spezialität immer beliebt: Original handgeschnittenes Rindstatar

aus 100% bestem argentinischen Rindfleisch,
abgeschmeckt und verfeinert mit Whiskey,
pikant angemacht mit Kapern, Olivenöl, Essiggurke,
blauen Zwiebeln und Schnittlauch,
kleines Salatbukett, geröstete Toastscheiben mit Davoser Butter
130 Gramm
35

Genießen Sie das Original Schweizer Gericht mit 3 Schweizer Käsesorten

Traditionelles Käsefondue „Dorfkeller“ à discrétion nach Hausrezept

mit rezentem Greyerzer, cremigem Fribourger und
herzhaftem Davoser Bergkäse,
mit Malanser Weisswein angerührt
dazu Brotwürfel und Raclettekartoffeln
32.50 pro Person

Angies Cordon Bleu

Unser Klassiker

saftiges Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Davoser Bergkäse
und kräftigen Bündner Landrauchschinken
dazu Zitronenecke, hausgemachtes Ratatouille und knusprige Pommes Frites
dazu gibt es einen Beilagensalat
42

Prättigauer Rösti

Hausgemachte knusprige Butter-Kartoffelrösti,
überbacken mit rezentem Davoser Bergkäse von der Davoser Molki
dazu 1 Spiegelei vom

Davoser Bauernhof Hoffmann/Fischler

25

Fleischfondue

Original Fleischfondue „Chinoise“ à discrétion

mit Hand geschnittenem Schweizer Kalbfleisch, argentinischem Rindsentrecôte
und Poulet aus der Region St. Gallen.

Dazu feine hausgemachte Saucen wie Cocktail, BBQ, Pommery-Senf,
Knoblauch und Curry,

knusprige Pommes Frites sowie eingelegtes Essiggemüse, Oliven und Kapern

56 pro Person

Unser berühmter Hamburger

Hausgemachter, saftiger 100%-Schweizer-Rindfleischburger (160g)
mit Davoser Bergkäse, pikanter Cocktailsauce,
im feinen Burgerbrötli sowie Eisbergsalat, saftige Tomate,
knackige Essiggurke und blaue Zwiebeln
serviert mit unseren knusprigen Pommes Frites

26.50

Capuns

Traditionelle Bündner Spezialität

(Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz- und Trockenfleischwürfel, Petersilie)
4 Capuns an Milchbouillon mit Davoser Bergkäse gratiniert

25

Desserts

Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka

12

Tagesdessert

7.50

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Rahm und Vanilleglace

11.50