

Schweizer Klassiker

Capuns Traditionelle Bündner Spezialität

(Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz- und Trockenfleischwürfel, Petersilie)
5 Capuns an Milchbouillon mit Davoser Bergkäse gratiniert
26

Dischma Hit

Cordon bleu vom Schwein mit Davoser Bergkäse, Landrauchschinken,
Zitronenecke, knusprigen Pommes Frites und Beilagensalat mit frischem Gemüse
an Hausdressing
oder als Fitnesssteller
36.00

Vegetarische Rösti *)

Hausgemachte Kartoffelrösti mit rezentem Davoser Bergkäse überbacken
und 1 Spiegelei vom Davoser Bauernhof Fischler/Hoffmann
21.50

Der Klassiker

Hausgemachte **Käsespätzli** mit Rahm und Davoser Bergkäse gekocht
dazu geschmolzene Zwiebeln und rosa gebratene **Rindsfiletwürfel**
38

Der Klassiker als vegetarische Empfehlung *)

Hausgemachte Spätzli mit Rahm und Bergkäse gekocht,
dazu geschmolzene Zwiebeln
22.50

Zartes Kalbsgeschnetzeltes „**Zürcher Art**“ an Champignonrahmsauce,
hausgemachte Butterrösti und frisches Saisongemüse vom Markt
normal 41
klein 36

Für Veganer *)

Sautierte Pilze auf hausgemachter Kartoffelrösti mit viel gebratenem frischem Gemüse vom Markt und Kräutern (alles mit Sonnenblumenöl gebraten)

25

Rindsfilet Spiess

Spiess vom Rindsfilet (250 gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter auf Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

54

Barilla Spaghetti mit Sauce Bolognese

(100% Schweizer Rindfleisch, Tomatensauce, Gemüsewürfel, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern)
mit geriebenem Parmesan

und dazu Beilagensalat mit frischem Gemüse und Balsamicodressing

26

Alexander's Empfehlung

In Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauchscheiben und Peperoncini gebratene Riesenkrevetten mit Barilla Spaghetti und gehobelem Parmesan

37

Aus dem Wasser – Lachsрrösti

Hausgemachte Rösti mit Rucola, Davoser Sauerrahm, Kirschtomaten und geräuchertem Lachs belegt

29

Barilla Spaghetti mit leckerer Tomatensauce

Verfeinert mit Olivenöl und Kräutern
separat dazu geriebener italienischer Parmesan

19