



Herzlich willkommen im Schneider's.
Herzlich willkommen bei uns!

Draußen vor der Tür mag vieles wichtig sein, hier drinnen sind es nur Sie!
Seit seiner Eröffnung anno 1915 wird im Schneider's beste Schweizer
Gastfreundschaft zelebriert. Das Ambiente wertig und gediegen, der Service
freundlich und zuvorkommend, Speisen und Getränke stets frisch und von
exquisiter Qualität – so präsentiert sich unser Haus als ebenso traditionsreiches
wie quicklebendiges Stück Davoser Gastronomieggeschichte.

Genießen Sie Feines aus Konditorei und Confiserie, Bündner Spezialitäten und
alpenländische Köstlichkeiten oder starten Sie in den Tag mit einem Frühstück,
das seinesgleichen sucht.

Ob im Café, im Restaurant oder auf der Terrasse: Freuen Sie sich auf eine
kleine Auszeit à la Schneider's!

Gerne richten wir für Sie auch kleine und größere Festlichkeiten aus, hier im Herzen
von Davos, bei Ihnen zu Hause oder an jedem anderen Ort –
unser flottes Catering-Team hat stets Schneider-Qualität und -Flair im Gepäck.

Ihr Schneider's Team

P.S. Und nicht vergessen: Für einen Apéro ist immer Zeit!

Öffnungszeiten

Täglich ab 8:00 - 22:30 Uhr

Kontakt für Reservierungen und Veranstaltungen

Tel. +41 81 420 00 02

E-Mail: jann.hoffmann@schneiders-davos.ch

Aktuelles rund um das Schneider's

finden Sie auch im Internet unter www.schneiders-davos.ch

5. Juli 2024



DAVOSER SCHLITTEN PLÄTTLI

Bündner Fleisch (CH) | Rohschinken (CH) | Salsiz (CH)
Monsteiner Speck (CH) | Davoser Bergkäse
mit unserem Huusbrot und Davoser Butter serviert

CHF 30.00



VORSPEISEN UND SALATE

Grüner Blattsalat Verschiedene Blattsalate Sprossen Croûtons		11.00
Gemischter Salat Blattsalate Rübli Gurken Rande Sprossen Avocado Tomaten		13.00
Gemischter Salat mit frischen Früchten Blattsalate Gurken Rande Sprossen Avocado Tomaten Mango Ananas Melone		16.00
Sommersalat mit Wassermelone und gebackenem Ziegenkäse Ziegenkäse Blattsalate Gurken Rande Sprossen Avocado Tomate		19.00
Burrata (Büffelmozzarella) aus Bergmilch Burrata Tomaten Rucola Basilikumpesto		15.00
Caesar Salat mit Ei und Croûtons mit Cajun-Pouletbruststreifen (CH)		15.00 24.00
Rindstartar (140g) mit hausgemachter Tartar Sauce mild oder scharf mit Baergfeuer Rindfleisch (CH) Brioche Toast Essiggemüse Zwiebeln Tatar Sauce		34.00
Kleines Rindstartar (70g) mit Cognac		24.00 + 4.00
«Davoser Schlitten Plättli» Bündner Fleisch (CH) Rohschinken (CH) Salsiz (CH) Monsteiner Speck (CH) Davoser Bergkäse mit unserem Huusbrot und Davoser Butter serviert		30.00

SUPPEN


Rindsbouillon mit Flädli

Klein	10.00
Gross	13.00

Bündner Gerstensuppe mit Bündner Fleisch

Klein	12.00
Gross	15.00

Vegetarische Tagessuppe

Klein	 10.00
Gross	13.00

PASTA

Äpler Magronen mit Davoser Rahmkäse und Apfelmus 23.00

Magronen Kartoffeln Rahmkäse Apfelmus Röstzwiebeln mit Speck und Zwiebel	28.00
---	-------

Vollkorn Spaghetti mit Gemüsebolognese 18.50

Spaghetti aus Vollkorn Hartweizengriess Peperoni Zucchetti Tomate Aubergine	
--	--



Lachs-Pasta mit Cherrytomaten 25.00

Lachs (GB) Knoblauch Maccaroni Sbrinz Olivenöl	
--	--

Davoser Krautpizokel 26.00

Pizokel Wirz Blattspinat Davoser Rahmkäse Salsiz Trockenfleisch Speck	
--	--

STEINOFEN PIZZA

Pizza Margherita	19.00
Tomaten Sauce Mozzarella Oregano	
Pizza Prosciutto	22.00
Tomaten Sauce Mozzarella Bauernschinken (CH) Oregano	
Pizza Salami	22.00
Tomaten Sauce Mozzarella Salami mild oder scharf (IT)	
Pizza Hawaii	26.00
Tomaten Sauce Mozzarella Bauernschinken (CH) Ananas	
Pizza Tonno	26.00
Tomaten Sauce Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	
Pizza Boccacino	28.00
Tomaten Sauce Mozzarella Blattspinat Ei Monsteiner Speck	
Pizza Grischuna	29.00
Tomaten Pesto Mozzarella Rucola Rohschinken Sbrinz	
Vegane Gemüsepizza	23.00
Tomaten Sauce Champignons grüne Bohnen Peperoni Cherrytomaten Rucola	



RACLETTE & FONDUE

Raclette Natur		22.00
Raclette Käse Gschwelli Essiggemüse		
à discretion		29.50
mit Rohschinken	+	8.50
mit Bündner Fleisch	+	10.00
Käsefondue Moitié-Moitié mit Brot		29.00
Käsefondue Fonduebrot Essiggemüse		
mit Gschwelli	+	4.00
mit Speck und Zwiebel	+	5.00



«SCHNEIDER'S CHEESE BURGER» (250G RINDFLEISCH)

Rindfleisch | Brioche Brötli | Cheddarkäse
Zwiebeln | Tomate | Lattich | Speck | Gewürzgurke
mit Pommes frites

CHF 39.00



HAUPTGERICHTE

«Schneider's Cheese Burger» (250g Rindfleisch)	32.00
Rindfleisch Brioche Brötli Raclettekäse Zwiebeln Tomate Lattich Speck Gewürzgurke mit Pommes frites	39.00
Veganes Gemüse-Erdnusscurry	26.00
Saisongemüse geröstete Erdnüsse Gewürze Kokosmilch Jasminreis	
	
Traditionelle Bündner Capuns	32.00
Mangoldwickel Trockenfleisch Salsiz Bergkäse Davoser Milch Kleine Portion	26.00
Alpschwein Cordon Bleu	39.00
Schwein Bauernschinken Davoser Rahmkäse gedünstetes Gemüse Pommes frites	
Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Rucolasalat	36.00
Lachs (GB) Limonen-Crème fraîche Blattspinat gebratene Kartoffeln	
Hacktätschli mit «Kartoffelstock-Seeli»	35.00
Rind/Schwein/Kalb Gemüse Jus Kartoffelstock	
Pouletcurry mit Jasminreis	35.00
Pouletbrust (CH) Gemüse Jasminreis Kokosmilch Tomaten	
Knusprige Kalbsschnitzel	49.00
Kalbfleisch gedünstetes Gemüse Pommes frites	

In unseren Fleischgerichten verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen unserer Gerichte
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

KINDERKARTE - bis 12 Jahre

PIPI LANGSTRUMPF

Spaghetti Napoli

9.50

Tomatensauce | Käse

HEIDI

Kleines Raclette mit Gschwellti



12.00

PIZZA PINOCCHIO

Tomatensauce | Mozzarella



14.50

SUPER MARIO BROS.

Poulet-Nuggets mit Pommes frites

15.50

Poulet (CH) | Pommes frites

SPONGEBOB

Knuspriges Kalbsschnitzel mit Pommes frites

19.50

Kalbfleisch (CH) | gedünstetes Gemüse | Pommes frites

Zu jedem Kindermenu servieren wir Dir gerne noch eine Kugel Glace nach Wunsch!

CLOWN

KINDERBECHER

Vanille Glace | Erdbeer Glacé 7.00

Cornet-Hüppe | Smarties



Auskunft über Allergene gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal

SUPER MARIO BROS.

KINDER BECHER

Vanille Glace | Früchte 8.00

Schokoladen Sauce | Smarties



Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MWST

«SCHNEIDER'S» GLACE AROMEN



mango-passionsfrucht

Mangosorbet
mit Mangostückchen



chocolat

Chocolat Crème-glace
mit Giandujastückchen



coconut

Kokosnuss Crème-glace
mit Kokosnussstückchen



joghurt

Joghurt Crème-glace
natur



erdbeer

Erdbeer Crème-glace
mit Erdbeerstückchen



stracciatella

Stracciatella Crème-glace
mit Schokoladestückchen



vanille

Vanille Crème-glace
mit Vanillesamen



baumnuss

Baumnuss Crème-glace
mit caramelisierten
Baumnussstückchen



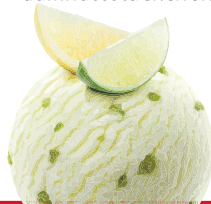
mocca

Mocca Crème-glace
mit Moccastückchen



caramel

Caramel Crème-glace
mit
Rahmcaramelstückchen



lemon & lime

Zitronensorbet
mit Limettenstückchen

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Glace Dessert
nach Ihren Wünschen

Auskunft über Allergene gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal

Preis pro Kugel 4.00
mit Rahm + 1.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MWST

GLACE

«Affogato» 1 Kugel Vanille Glace Espresso	9.00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanille Glace Schlagrahm heisse Schokoladensauce	13.50
Coupe Romanoff Vanille Glace Erdbeeren Schlagrahm	15.00
Waldbeeren «Eis & Heiss» Vanille Glace heisse Waldbeeren Meringues Schlagrahm	15.50
Bananensplit 1 Kugel Vanille Glace 1 Kugel Schoggi Glace 1 Kugel Erdbeer Glace Banane Cocktailkirschen Schlagrahm Nusskrokant	15.50
HCD Ice Dream Je 1 Kugel Vanille Glace Baumnuss Glace Schoggi Glace Nusskrokant Schlagrahm	15.50
Frappé Glace nach Wahl Schlagrahm	10.00



DESSERTS

«Eva's» hausgebackener Schoggikuchen	9.00
mit Schlagrahm	
dazu 1 Kugel Vanille Glace	3.50
«Schneider's» Apfelstrudel	12.00
mit Schlagrahm	
dazu Vanillesauce oder 1 Kugel Vanille Glace	3.50
Crêpe mit Schokoladensauce oder Beerenkompott	12.00
dazu 1 Kugel Vanille Glace	3.50
Erdbeertraum mit Softeis und Cornet	13.00
Erdbeer Softeis Rahm Erdbeeren Erdbeer Sauce Pistazie	

«SCHNEIDER'S EISKAFFEE»

«Schneider's» Eiskaffee	14.00
mit Zuger Kirsch und Schlagrahm	16.00
«Mini Schneider's» Eiskaffee	6.00

WARME GETRÄNKE

PUNSCH

	Portion	
Rumpunsch, Orangepunsch, Apfelpunsch (alkoholfrei)		5.20
Holdrio - Hagebuttentee mit Zwetschgenwasser (4cl)		8.50
Rumpunsch mit Alkohol (4cl)		8.50
Tee Rum (4cl)		8.50
Jagertee (4cl)		8.50
Glühwein		8.50

TEE VON «RONNEFELDT»

Schwarztee (English Breakfast) natur, crème, citron	9.60	5.00
Hagebuttentee, Pfefferminztee, Lindenblütentee	9.60	5.00
Kamillentee, Verventee	9.60	5.00

BIO TEE SPEZIALITÄTEN VON «RONNEFELDT»

Darjeeling Summer Gold	11.00	5.80
Feine und köstliche Sommerpflückung		
Earl Grey	11.00	5.80
Tee mit dezentem Aroma der Bergamotte		
Green Dragon Lung Ching	11.00	5.80
Grüner Tee – leicht herb und erfrischend		
Moroccan Mint	11.00	5.80
Grüner Tee mit Nana Minze aus Marokko		
Rooibos Cream Orange	11.00	5.80
Rooibos mit Vanillearoma und Orangen		
Sweet Berries	11.00	5.80
Süsse Beeren mit kraftvollem Aroma		
Winter Harmony	11.00	5.80
Roter Früchtetee mit Mandel-Zimtgeschmack		
Ayurveda Herbs & Ginger	11.00	5.80
Herbs & Ginger Tee mit Ingwer, Zitronengras		
Bergkräuter Schweizer Art	11.00	5.80

Alle Teesorten servieren wir Ihnen nach Wunsch mit Zitrone, Milch oder Kaffeerahm

MILCH

Milch warm		4.80
Ovomaltine oder Caotina warm		5.80

KALTE GETRÄNKE, FRUCHTSÄFTE OBSTSÄFTE, MINERALWASSER UND BIER

MILCH		30 cl
Milch kalt		4.80
Ovomaltine kalt, Caotina kalt		5.80

FRUCHTSÄFTE	10 cl	20 cl
Orangensaft frisch gepresst	4.00	8.00
Grapefruitsaft		6.50
Traubensaft rot		6.00
Tomatensaft		6.50

MINERALWASSER IM OFFENAUSSCHANK	20 cl	30 cl
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Ice-Tea, Spezi, Soda	4.30	5.30
Mineralwasser und Süssgetränke nur für Kinder	10 cl	1.00
Kindersirup		GRATIS

MINERALWASSER UND OBSTSÄFTE	27 cl	77 cl	33 cl
Passugger, Allegra	5.80	8.00	
Coca-Cola ZERO, Apfel-Shorley Ramseier			6.00
Süessmost Ramseier			6.00
Rivella rot, Rivella blau			6.00
Fever tree tonic		20 cl	6.00
Mountain Spring tonic		20 cl	6.00
Mountain Spring bitter lemon		20 cl	6.00
Apfelwein Ramseier (Suure Moscht) mit Alkohol		49 cl	7.80
Apfelwein Ramseier (Suure Moscht) ohne Alkohol		49 cl	7.80

BIER		20 cl	30 cl	50 cl
Calanda vom Fass	Offenausschank	4.30	5.40	
Monsteiner Huusbier	Offenausschank	4.70	6.00	
Erdinger Weissbier	Offenausschank		6.50	9.50
Calanda 0.0% alkoholfrei	Flasche 33 cl		5.60	

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

SCHWEIZ		10 cl	20 cl	50 cl
Fläscher Riesling x Sylvaner	Weinbau Kunz, Fläsch	7.00	14.00	35.00
Epesses «Mariette» AOC	Nüesch Weine	7.00	14.00	35.00
Fendant du Valais AOC	Imesch Vins	6.20	12.40	31.00

AUSTRALIEN

Chardonnay		6.80	13.60	34.00
------------	--	------	-------	-------

ROSÉWEIN

SCHWEIZ		10 cl	20 cl	50 cl
Oeil-de-Perdrix Vaudois	Caves Orsat	6.80	13.60	34.00

ROTWEINE

SCHWEIZ		10 cl	20 cl	50 cl
«Fläscher Blauburgunder / Pinot Noir»	Weinbau Kunz, Fläsch	7.50	15.00	37.50
Dôle du Valais	Imesch Vins	6.40	12.80	32.00

ITALIEN

Regaleali Nero d'Avola, Sicilia doc	2022	6.50	13.00	32.50
--	------	------	-------	-------

SPANIEN

Rioja DOCa tinto Crianza «Ontanon»	2019	8.00	16.00	40.00
---------------------------------------	------	------	-------	-------

CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte brut, Champagne AOC	Cüpli 10 cl	15.00
Nicolas Feuillatte brut, Champagne AOC	75 cl	105.00
Laurent-Perrier brut, Champagne AOC, Magnum	150 cl	220.00
Laurent-Perrier «Grand Siècle», Champagne AOC	75 cl	260.00
Laurent-Perrier «Cuvée rosé» brut, Champagne AOC	75 cl	160.00
Laurent-Perrier «Cuvée rosé», Champagne AOC, Magnum	150 cl	330.00
Moët & Chandon Dom Perignon	2010	75 cl 380.00

PROSECCO

Prosecco «Paladin», dry Vino Spumante	Cüpli 10 cl	9.50
Prosecco «Paladin», dry Vino Spumante	75 cl	75.00
Prosecco «Paladin» Rosé, dry Vino Spumante	Cüpli 10 cl	10.00
Prosecco «Paladin» Rosé, dry Vino Spumante	75 cl	80.00

APERITIFS, SPIRITUOSEN, GRAPPA

APERITIF

Campari	23 Vol.%	4 cl	8.50
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	8.50
Aperol Sprizz Cocktail	15 Vol.%	4 cl	13.00
Hugo	15 Vol.%	4 cl	13.00
Martini weiss	15 Vol.%	4 cl	8.50
Limoncello	25 Vol.%	4 cl	8.50
Ricard	45 Vol.%	2 cl	8.50
Fernet Branca	42 Vol.%	2 cl	8.50
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	8.50
Braulio - Amaro, Alpino di Bormio	21 Vol.%	4 cl	8.50
Ramazotti Amaro	30 Vol.%	4 cl	8.50
Sanbitter	alkoholfrei	9.5 cl	6.00
Prosecco, extra dry Vino Spumante		Cüpli 10 cl	9.50
Nicolas Feuillatte brut, Champagne AOC		Cüpli 10 cl	15.00

SPIRITUOSEN

Schweizer Obstbrand (Träsch)	40 Vol.%	2 cl	7.00
Schweizer Zwetschgenwasser	40 Vol.%	2 cl	7.00
Schweizer Kirsch	40 Vol.%	2 cl	7.00
« ETTER Zuger Kirsch» AOP, vieux & noble	40 Vol.%	2 cl	8.00
Bündner Chrüter	41 Vol.%	2 cl	7.00
Williamine	43 Vol.%	2 cl	8.00
Apricotine	43 Vol.%	2 cl	8.00
Pflümli / Prune Morand	43 Vol.%	2 cl	8.00

GRAPPA

Grappi italiani di Amarone	43 Vol.%	2 cl	8.50
Grappi italiani di Barolo	42 Vol.%	2 cl	9.00
Grappi italiani di Brunello	43 Vol.%	2 cl	9.50
Grappi italiani di Moscato	42 Vol.%	2 cl	8.50

COGNAC & ARMAGNAC

COGNAC, ARMAGNAC

Rémy Martin VSOP	Cognac	40 Vol.%	2 cl	12.00
Hennessy fine de Cognac	Cognac	40 Vol.%	2 cl	16.00
Paul du Vignau VSOP 1987	Armagnac	40 Vol.%	2 cl	18.00
Vieille Prune du Périgord Réserve	Vieille Prune	41 Vol.%	2 cl	11.00
AOC Morin Sélection	Calvados	40 Vol.%	2 cl	13.00

WHISKEY

WHISKEY, SCOTCH, SINGLE MALT, BOURBON

Jack Daniel's N° 7	Whiskey	12 years	43 Vol.%	4 cl	14.00
Chivas Regal	Scotch	12 years	40 Vol.%	4 cl	14.00
Ballantine's	Scotch		40 Vol.%	4 cl	12.00
J. Walker Red Label	Scotch	12 years	41 Vol.%	4 cl	12.00
J. Walker Black Label	Scotch	12 years	40 Vol.%	4 cl	14.00
Tullamore Dew	Irish		40 Vol.%	4 cl	14.00
Glenlivet	Single Malt	12 years	40 Vol.%	4 cl	15.00
Talisker	Sky Single Malt	10 years	45.8 Vol.%	4 cl	14.00
Four Roses	Kentucky Bourbon		40 Vol.%	4 cl	15.00

GIN, VODKA, RUM & TEQUILA

GIN, VODKA, RUM, TEQUILA

Bombay Sapphire	Gin	40 Vol.%	4 cl	13.00
Gordon's	Gin	37.5 Vol.%	4 cl	12.00
Hendrick's	Gin	41.4 Vol.%	4 cl	13.00
Monkey 47 Schwarzwald	Gin	47 Vol.%	4 cl	14.00
Brockmans	Gin	40 Vol.%	4 cl	14.00
Absolut	Vodka	40 Vol.%	4 cl	13.00
Moskovskaya	Vodka	37.5 Vol.%	4 cl	12.00
Bacardi Carta blanca	Rum	37.5 Vol.%	4 cl	12.00
José Cuervo, Mexico	Tequila	40 Vol.%	4 cl	12.00
Inklusive Filler			+	2.00

LIQUORS

LIKÖRE

Grand Marnier	40 Vol.%	2 cl	10.00
Cointreau	40 Vol.%	2 cl	9.50
Southern Comfort	35 Vol.%	4 cl	9.50
Bailey's Irish Cream	17 Vol.%	4 cl	9.50
Amaretto dell' Orso	28 Vol.%	4 cl	8.50
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	8.50
Bündner Haselnuss Likör	22 Vol.%	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	15.5 Vol.%	4 cl	8.50



Lieben Sie Wein?
Dann schauen Sie doch in unsere erlesene Weinkarte



Welcome to Schneider's!
Welcome to our restaurant!

There might be many important things going on outside, but in here, all that matters is you!

Since its opening in 1915, Schneider's has been celebrating best Swiss hospitality. Our house is characterized by its tasteful atmosphere, a friendly and courteous service as well as its fresh and exquisite drinks and foods. Experience our traditional and at the same time lively gastronomic history with us.

Enjoy some delicacies from our pastry shop and confectionary, specialties from the alpine region, or start your day with an unrivalled breakfast.

Whether at the coffee shop, the restaurant or on our terrace:
take a relaxing break at Schneider's!

We thank you for your visit and wish you a great day.

«Stay healthy!»

Yours,
Jann Hoffmann and the Schneider's team

Opening hours

Daily from 8 am - 10.30 p.m.

Contact for reservations, events, and catering

Phone +41 81 420 00 02

E-Mail: jann.hoffmann@schneiders-davos.ch

News from Schneider's

can be found on www.schneiders-davos.ch

July 5, 2024



LOCAL SLEDGING PLATTER

Air-dried meat from Grisons | cured ham
salami-style sausage | local bacon | local mountain cheese
served mit our housebread und local butter

CHF 30.00



Our service staff will be happy to provide you with information about allergens. All prices in Swiss francs and including 8.1% VAT

STARTERS AND SALADS

Green salad Mix of green salads sprouts croûtons		11.00
Mixed salad Green salads carrots cucumber beetroot sprouts avocado tomatoes		13.00
Mixed salad with fresh fruit Green salads cucumber beetroot sprouts avocado tomatoes mango pineapple		16.00
Summer salad with watermelon and baked goat's cheese Goat's cheese lettuce cucumber beetroot sprouts avocado tomatoes		19.00
Burrata - buffalo milk mozzarella Burrata tomatoes rocket salad basil pesto pine nuts		15.00
Caesar salad with egg and croûtons with Cajun-style chicken breast stripes		15.00 24.00
Beef tartare (140g) with mild homemade tartare sauce or spicy mountain fire Beef (CH) brioche toast pickled vegetables onions tartare sauce		34.00
small (70g) with Cognac		24.00 + 4.00
Local «sledging» platter Air-dried meat from Grisons (CH) cured ham (CH) salami-style sausage (CH) local bacon (CH) local mountain cheese served mit our housebread und local butter		30.00

SOUPS

Beef broth with thinly cut pancake

small	10.00
large	13.00

Barley soup from Grisons with dried meat

small	12.00
large	15.00

Vegetarian soup of the day

small	10.00
large	13.00



PASTA

Alpine macaroni with local cheese and apple purée

Macaroni potatoes creamy cheese apple purée roasted onion	23.00
with bacon	28.00

Full-grain spaghetti with vegetable bolognese

Wholemeal durum wheat semolina spaghetti	18.50
pepperoni zucchini tomatoes eggplant	



Salmon pasta with cherry tomatoes

Salmon (GB) olive oil rocket salad Sbrinz	25.00
---	-------

Local herb pizokels

Homemade curd pasta savoy cabbage spinach	26.00
local creamy cheese air-dried meat bacon	
salami-style sausage	

STONE OVEN PIZZA

Pizza Margherita	19.00
Tomato sauce mozzarella oregano	
Pizza Prosciutto	22.00
Tomato sauce mozzarella farmer's ham oregano	
Pizza Salami	22.00
Tomato sauce mozzarella mild or spicy salami (IT)	
Pizza Hawaii	26.00
Tomato sauce mozzarella farmer's ham pineapple	
Pizza Tonno	26.00
Tomato sauce mozzarella tuna fish onions	
Pizza Boccacino	28.00
Tomato sauce mozzarella spinach leaves egg cured bacon	
Pizza Grischuna	29.00
Tomato pesto mozzarella rocket salad air-dried ham Sbrinz cheese	
Vegan vegetable pizza	23.00
Tomato sauce vegan mozzarella onions eggplant pepperoni zucchini arugula	



RACLETTE & CHEESE FONDUE

Raclette Nature	22.00
Raclette cheese boiled potatoes pickled vegetables	
à discretion per person	29.50
with air-dried ham	+ 8.50
with Grison meat	+ 10.00
Cheese Fondue Moitié-Moitié with Bread	29.00
Cheese fondue Fondue bread Pickled vegetables	
With boiled potatoes	+ 4.00
With bacon and onion	+ 5.00





«SCHNEIDER'S CHEESE BURGER» (250G OF BEEF)

Beef | Brioche bun | Cheddar cheese | onions
tomato | lettuce | bacon | gherkin
with French fries

CHF 39.00



MAIN DISHES

Cheeseburger (250 g of beef)	32.00
Beef Brioche bun Cheddar cheese onions tomato lettuce bacon gherkin with French fries	39.00
Vegan vegetable peanut curry	26.00
Seasonal vegetables roasted peanuts spices coconut milk jasmine rice	
	
Traditional Capuns from Grisons	32.00
Chard leaves filled with curd pasta dried meat salami-style sausage local mountain cheese local milk	
Small portion	26.00
«Cordon Bleu» of alpine pork	39.00
Pork ham farmer's style local cream cheese steamed vegetables French fries	
Roasted salmon fillet with tomato and rocket salad	36.00
Salmon (GB) lime crème fraîche spinach leaves roasted potatoes	
Meat balls with mashed potatoes and gravy	35.00
Beef/pork/veal vegetables gravy mashed potatoes	
Chicken curry with jasmine rice	35.00
Chicken breast (CH) vegetables jasmine rice coconut milk tomatoes	
Crispy veal escalope	49.00
Veal steamed vegetables French fries	

We only use Swiss meat in our meat dishes.

For information on allergens and additives in our dishes please ask our service staff.

CHILDREN'S MENU up to 12 years

PIPI LONGSTOCKING

Spaghetti Napoli

Tomato sauce | cheese

9.50

HEIDI

Small raclette with boiled potatoes



12.00

PIZZA PINOCCHIO

Tomato sauce | mozzarella



14.50

SUPER MARIO BROS.

Chicken nuggets with French fries

Chicken | French fries

15.50

SPONGEBOB

Crispy veal escalope with French fries

Veal (CH) | steamed vegetables | French fries

19.50

Each kid's meal includes a scoop of ice-cream (choice of different flavours).

CLOWN

KIDS MUG

Vanilla ice-cream | 7.00
Strawberry ice-cream
cornet | Smarties



SUPER MARIO BROS.

KIDS MUG

Vanilla ice-cream 8.00
fruits | chocolate sauce | Smarties



Our service staff will be happy to provide you with information about allergens. All prices in Swiss francs and including 8.1% VAT

SCHNEIDER'S ICE DREAM FLAVOURS



mango

mango sorbet
with pieces of mango



chocolate

creamy chocolate ice
with gianduja bits



coconut

creamy coconut ice with
coconut bits



joghurt

natural yoghurt ice
cream



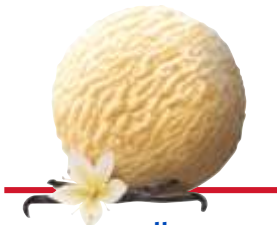
strawberry

creamy strawberry ice
with strawberry pieces



stracciatella

stracciatella ice cream
with chocolate bits



vanilla

vanilla ice cream
with vanilla seeds



walnut

walnut ice cream with
caramelized walnut pieces



mocha

mocha ice cream with
mocha bits



caramel

caramel ice cream with
caramel bits



lemon & lime

lemon sorbet
with lime pieces

We are happy to create your personal ice dream.

Price per scoop 4.00

Whipped cream + 1.50

ICE CREAM

«Affogato»	9.00
1 scoop vanilla ice cream Espresso	
Coupe Denmark	13.50
3 scoops vanilla ice cream whipped cream hot chocolate sauce	
Coupe Romanoff	15.00
3 scoops vanilla ice cream strawberries whipped cream	
Forest berries ice cream «hot & cold»	15.50
Vanilla ice cream hot forest berries meringues whipped cream	
Banana split	15.50
1 scoop of vanilla ice cream 1 scoop of chocolate ice cream 1 scoop of strawberry ice cream Banana cocktail cherries whipped cream nut brittle	
HCD Ice Dream	15.50
1 scoop of vanilla ice cream 1 scoop of walnut ice cream 1 scoop of chocolate ice cream nut brittle whipped cream	
	
Frappé	10.00
Choice of ice cream whipped cream	

DESSERTS

«Eva's» homemade chocolate cake	9.00
with whipped cream	
additional a scoop of vanilla ice-cream	3.50
«Schneider's» apple strudel	12.00
with whipped cream	
additional vanilla sauce or vanilla ice-cream	3.50
Crêpe with chocolate sauce or wild berry compote	12.00
additional scoop of vanilla ice-cream	3.50
Strawberry dream with soft ice cream and cone	13.00
Strawberry soft ice cream cream strawberries	
strawberry sauce Pistachio	

«SCHNEIDER'S ICE COFFEE»

«Schneider's» ice coffee	14.00
with Kirsch and whipped cream	16.00
«Schneider's» mini ice coffee	6.00



Do you love wine? Then take a look at our wine list