

Vorspeise

Grüne Blattsalate  
11.00

Gemischter Salat  
14.00

Im Ofen gebackener Tomme Vaudoise 
Mit Pinienkernen, Feigensenf, Blattsalaten und hausgemachtem Walnussbrot
18.00

Nüsslisalat
Mit Speck, Ei und Croutons
16.00

Gebratene Blacktigergarnelen
Mit Algen, Honigmelone, Gurke und Pane Vallemaggia
28.00 Vorspeise
36.00 Hauptspeise

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, Belper Knolle und Trüffelmayo
28.00

Randen mit cremigen Geisskäse gefüllt  
Mit Thymian, Balsamico-Perlen, Apfel und zwei Sorten Feta-Käse
18.00

Suppe

Hausgemachte Steinpilz-Consommé mit Markklösschen und Schnittlauch
16.00

Süßkartoffelcremesuppe mit marinierten Garnelen und gerösteten Pistazien 
14.00

Karottenkokossuppe mit Ingwer  
14.00

Haus Dekantes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 

Mit Taleggio, Walnüssen, Thymian und Kürbis

33.00

Hausgemachte Ravioli del Plin "Carbonara"

Gefüllt mit Eigelb, Pecorino und Speck "Guanciale"

36.00

Risotto Aquarello  

Mit Frühlingszwiebeln, Federkohl, roten Zwiebelkonfit und Gorgonzola "Cremoso"

28.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung

Mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

62.00 pro Person

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (160gr)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

34.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites

39.00

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

Mit Thymianjus, Flageolet-Ragout und cremiger Salbeipolenta

43.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce 

Mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Small Cut (150gr) 49.00

Big Cut (200gr) 59.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ 

Mit Paprika, Champignon, Essigurke, Sauerrahm und Pilawreis

48.00

Sous Vide gegarte Maispouardenbrust 

Mit Ragout, Frühlingslauch, Avocado und Speckkartoffeln

36.00

Risotto „Aquarello“ 

Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith und Kalbsjus

45.00

Trio vom Fisch, mit Zander, Rotbarbe und Garnelen

Mit Safransauce und Erbsenvariation

43.00

Hausgemachte Quarkspätzle 

Mit Gemüsestreifen, Brokkoli und Parpaner Bergkäse

25.00

Deklarationen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von den einheimischen Metzgereien sowie Metzgerei Spiess Davos

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich*
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Paraguay*, Uruguay*
Kalb	Schweiz, Niederlande

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

Herkunft: Schweiz, Norwegen, Kasachstan, Stellnetze, Wildfang

Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir im Sommer von unserem eigenen Gemüsegarten, im Winter, wenn unser Gemüsegarten unter der Skipiste liegt, beziehen wir es von Ecco Jäger aus Bad Ragaz und der Saviva AG.

Die verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Milchprodukte kommen aus dem Puracenter Lenzerheide.



Vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte, bitte erwähnen Sie bei der Bestellung zusätzlich, dass Sie glutenfrei essen.