



HALBPENSION

Gerne dürfen Sie sich Ihre persönliche Halbpension aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen.

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Hauptgang

Dessert

Für den kleinen Hunger

Haben Sie unsere Halbpension gebucht, würden aber lieber auf das 4-Gänge Menü verzichten und wünschen à la carte zu essen?

Lassen Sie es uns bitte vor Ihrer Bestellung wissen.

3-Gänge

Essen Sie nur 3 Gänge, kommen wir Ihnen gerne entsprechend mit den Spezialitätenaufpreisen entgegen. Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge keine Rückerstattung erfolgt.

Kurzfristige Halbpension

Falls Sie vor Ort spontan unsere Halbpension buchen möchten, bitten wir Sie um Bescheid an der Rezeption bis 16:00 Uhr.

SAISONBROT

Focaccia mit Rosmarin |

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot

Sommersalat

Saisonale Blattsalate | Senfkohl | Rucola | hausgemachte Antipasti |
Butter-Croûtons | Pekannüsse |

Hausgemachte Salat Saucen zur Auswahl
Französisch | Italienisch | Hausdressing |

SUPPEN

Spargelcrème-Suppe

Hausgemachte Gemüsebouillon | Spargeln | Rahm |
Butter-Croûtons |

Brennnessel-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | Brennnessel-Spätzli |
Saisonales Gemüse | Kräuteröl |

SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

ZUM TEILEN

Assortiertes Bündner Fleischplättli 
Lenzerheide Bergkäse | Essiggemüse |

VORSPEISEN

Burrata
Tomaten | Estragonpesto | Foccacia |

Bio-Rindstatar (CH) 
Getrocknete Tomaten | Kapern | Basilikum |
Eigelb | Kräuteröl | Parmesan |

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzli Davos Lai 
Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus | Schnittlauch |

Bio-Spaghetti «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)
Mangold | Sbrinzkäse | Trüffel | Beurre Blanc |

SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FISCH

Fitnesssteller Zanderknusperli

Gemischter Salat nach Tagesangebot | Crème-fraîche | Zitrone |

FLEISCH

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Kartoffelgratin | Alpenkräuterbutter | Saisonales Gemüse | Jus |

Saltimbocca (CH)

Hausgemachte Butterspätzli | Zucchetti | Cherrytomaten | Demiglace |

Capuns (CH)

Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Radieschen | Alpenkräuter |

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Maggikraut | Cornichons | Zitrone |

Preiselbeeren auf Wunsch |

SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Wähen, nach Tagesangebot |

Hausgemachte Bündner Nusstorte  

Bio-Himbeere Davos Lai

Sorbet aus Surava | Buttermilch-Espuma | Himbeere | Granola |

Romanoff-Brownie

Vanilleglace | Erdbeer | Grand Marnier | Brownies | Rahm | Minze |

Affogato al caffè |
mit Baileys auf Wunsch|

Glace von Gletsch aus Surava 

Joghurt | Tiramisu | Karamell | Vanille | Mocca |

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Zitrone | Aprikose | Johannisbeere | Erdbeere |

mit Rahm auf Wunsch|

SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERKUNFT UND ALLERGENE

Eier und Milchprodukte

Viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan. Familie Rusterholz aus Cazis beliefert uns mit regionalen Eiern und die Bündner Glacé-Manufaktur „Glatsh“ aus Surava versorgt uns mit hochwertigen Glacés, hergestellt aus Bio-Milch und wenn möglich aus Schweizer Früchten. Unsere Pasta beziehen wir von der Familie Bonnetti aus Bad Ragaz.

Fleisch und Brot

Unser Fleisch und Brot beziehen wir aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften mit Bauern und Produzenten aus der Region, wie die Familie Rusterholz aus Cazis, welche uns mit Ihren Spezialitäten verwöhnen. Lamm müssen wir aus Verfügbarkeitsgründen aus der EU beziehen.

Fisch

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches und der Zanderknusperli. Aus Nachhaltigkeitsgründen servieren wir Ihnen auf 1500m größtenteils Süßwasserfische, bevorzugt aus der Schweiz.

Allergien, Intoleranzen und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien oder Intoleranzen, damit wir Sie entsprechend beraten und unsere Küche informieren können, um Ihnen geeignete Alternativen zu servieren. Auf Wunsch können wir ausgewählte Gerichte auch in veganer, laktosefreier oder glutenfreier Variante anbieten.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität

SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.