

Ünschi Vorspiesä Starters

Nüsslisalat

Orangen-Honig-Rosmarin-Dressing, Büffelmozzarella, eingelegte Waldpilze, karamellisierte Baumnüsse

14

Lamb's lettuce | Orange honey rosemary dressing, buffalo mozzarella marinated mushrooms, caramelised walnuts

Salade de mâche | Vinaigrette à l'orange, au miel et romarin, mozzarella de buffle, champignons marinés, noix caramélisés



Carpaccio vom Schweizer Rind

Trüffel-Öl, Oliven, Pinienkerne, Parmigiano Reggiano, Rucola

19

Carpaccio of Swiss beef | Truffle oil, olives, pine nuts, Parmigiano Reggiano, rocket

Carpaccio de de bœuf Suisse | Huile de truffe, olives, pignons, Parmigiano Reggiano, roquette

Lachs Royal & Graved Lachs

Gurkencarpaccio, Honig-Mango-Senf-Sauce

19

Salmon Royal & Gravlax | Cucumber carpaccio, honey-mango-mustard-sauce

Saumon royal & Gravlax |

carpaccio de concombre, sauce au miel, à la mangue et au moutarde

Reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet

16

Rich salad and starter buffet

Buffet de salades et d'entrées

Tages-Smoothie

6

Smoothie of the day

Smoothie du jour

Ünschi Suppä Soups

Rindskraftbrühe

Gefüllter Raviolini, Brunoise, Sherry Pedro Ximenez Duquesa

9

Beef broth | Stuffed Raviolini, vegetables, Sherry Pedro Ximenez Duquesa

Consommé de bœuf | Raviolini farcie, légumes, Sherry Pedro Ximenez Duquesa

Tomatencremesuppe

Rahm, Basilikum-Pesto



9

Tomato cream soup | Cream, basil pesto

Soupe de tomate | Crème, pesto au basilic

Bündner Gerstensuppe

Gemüse, Bündnerfleisch, Rollgerste, Rahm

9

Grisons barley soup | Vegetables, dried meat, barley, cream

Soupe d'orge des Grisons | légumes, viande des Grisons, orge perlé, crème

Tagessuppe

8

Soup of the day

Soupe du jour

Ünschä Vegi-Eggä Vegetarian

Quarkspätzli

Wirz-Gemüse, Davoser Bergkäse, krosse Röstzwiebeln, Apfelmus



29

Curd Spätzli | Savoy cabbage, Davos' mountain cheese, crispy fried onions, apple puree

Spätzli au fromage blanc | Chou de Milan, fromage de montagne du Davos, oignons frits et croustillants, compote de pommes

Massaman Curry

Gemüse, Kokosmilch, Cashewnüsse, Jasminreis



29

Massaman curry | vegetables, coconut milk, cashew nuts, Jasmine rice

Curry Massaman | légumes, lait de coco, noix de cajou, riz de jasmin

Trüffel Ravioli

Rahmsauce, Pecorino, Feige



31

Truffled Ravioli | Cream sauce, Pecorino, figs

Ravioli aux truffes | Sauce à la crème, Pecorino, figues

Spaghetti Napoli

Tomatensauce, geriebener Parmesan



25

Spaghetti Napoli | Tomato sauce, grated Parmesan

Spaghetti Napoli | Sauce de tomate, Parmesan rapé

Vegetarisches Tagesgericht

28

Vegetarian dish of the day

Plât vegetarien du jour

Frisch usem Gwässer Fish and shellfish



Gebratenes Bündner „Pure Alpine“ Lachs-Filet (200g)

Riesling-Sylvaner-Beurre-Blanc, Saisongemüse, Safranrisotto

38

Sautéed Grison's "Pure Alpine" salmon fillet (200g) |

Riesling-Sylvaner butter sauce, seasonal vegetables, saffron risotto

Filet de saumon grisonnais « Pure Alpine » sauté (200g) |

Beurre blanc au Riesling-Sylvaner, légumes saisonniers, risotto au safran

Gebratene Riesencrevetten (3 Stück | 6 Stück)

Knoblauch-Spaghetti, Tomaten, Pesto, Parmesan

29

37

Fried king prawns (3 pieces | 6 pieces) | *Garlic-spaghetti, tomatoes, pesto, Parmesan*

Crevettes géantes poêlées (6 pièces) | *Spaghetti à l'ail, tomates, Pesto, Parmesan*

Fischgericht des Tages

Fish dish of the day

Plât de poisson du jour

36

vo Wiesä und Weid Meat



Zürcher Kalbgeschnetzeltes (110g | 160g)

Pilz-Rahmsauce, Gemüse der Saison, knusprige Rösti

35

42

Zurich style veal strips (110g | 160g) | Creamed mushroom sauce, vegetables in season, crispy Rösti

Émincé de veau à la zurichoise (110g | 160g) | Sauce aux champignons et à la crème, légumes de saison, Rösti croustillante

Grilliertes Schweizer Rindsfilet (140g | 200g)

Pfeffer-Balsamico-Sauce, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

46

54

Grilled Swiss beef fillet (140g | 200g) | Pepper balsamic sauce, vegetables in season, potato gratin

Filet de bœuf Suisse grillé (140g | 200g) | Sauce au poivre et balsamique, légumes de saison, gratin de pommes de terre

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes-Frites, Saisongemüse

32

38

Breaded pork escalope | Pommes-Frites, vegetables in season

Escalope de porc panée | Pommes-Frites, légumes de saison

Fleischgericht des Tages

Meat dish of the day

Plât de viande du jour

36

Fondue us dr Davoser Molki

Davos' Fondue

in üsera Altä Buurastuba

Käsefondue klassisch

serviert mit knusprigem Brot aus der Dorfbäckerei

Cheese fondue classic served with crispy loaf from the village bakery

Fondue classique servie avec du pain croustillant de la boulangerie du village

32

Steinpilzfondue

serviert mit knusprigem Brot aus der Dorfbäckerei

Cheese fondue with mushrooms served with crispy loaf from the village bakery

Fondue aux cèpes servis avec du pain croustillant de la boulangerie du village

36

Bauernfondue mit Kräutern und Speck

serviert mit knusprigem Brot aus der Dorfbäckerei

Cheese fondue with herbs and bacon served with crispy loaf from the village bakery

Fondue aux herbes et au lard servie avec du pain croustillant de la boulangerie du village

36

Fondue Provençale mit Tomate und Basilikum

serviert mit knusprigem Brot aus der Dorfbäckerei

Cheese fondue with tomatoes and basil served with crispy loaf from the village bakery

Fondue aux tomates et au basilic servi avec du pain croustillant de la boulangerie du village

36

Weitere Beilagen / side dishes / garnitures

Kartoffeln / potatoes / pommes de terre

+ 5

Essiggemüse / mixed pickles / pickles

+ 5

Nachschlag / seconds / supplement

Fondue à 100g

+ 9

Die angebotenen Speisen können Allergene aufweisen. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%.

Raclette vom Candlelight Rechaud

Raclette

in üsera Altä Buurastuba

5 Scheiben Davoser Raclettekäse

serviert mit frischen Kartoffeln

32

5 slices of Davos' plain Raclette cheese served with fresh potatoes

5 tranches du fromage raclette pur de Davos servi avec des pommes de terre

2 Scheiben Davoser Raclettekäse

3 Scheiben Spezial-Raclettekäse

Chili, Trüffel, Knoblauch serviert mit frischen Kartoffeln

36

2 slices of plain Davos' Raclette cheese

3 slices of special Raclette cheese (chili, truffle, garlic) served with fresh potatoes

2 tranches du fromage raclette pur de Davos

3 tranches du fromage raclette spécial (chili, truffe, ail) servi avec des pommes de terre

Weitere Beilagen / side dishes / garnitures

+ 5

Essiggemüse / mixed pickles / pickles

Nachschlag / seconds / supplement

+ 5

Davoser Raclettekäse, pro Scheibe

Davos' Raclette cheese, per slice

Fromage raclette pur de Davos, par tranche

„Spezial“-Raclettekäse, pro Scheibe

+ 7

Special Raclette cheese, per slice

Fromage raclette spécial, par tranche



Dessert Dessert

Dreifarbige Toblerone-Mousse-Schnitte

Parfait, Waldbeeren

Colourful Toblerone | Parfait, wild berries

Toblerone à trois couleurs | Parfait, baies des bois

13

“Brönnti Crème“

salziges Karamell- & Vanilleglace, Crumble, Beeren

Caramel Cream | salty caramel- & vanilla ice cream, crumble, berries

Crème caramel | glace à la vanille & au caramel salé, crumble, baies

13

Rumtopf

In Rum eingelegte Früchte, Vanilleparfait, Rahm, Gebäck

Rumtopf | fruit in rum, vanilla parfait, cream, pastry

Fruits mariné en rum, vanille parfait, crème, pâtisserie

13

Fruchtsalat mit einer Kugel Glace oder Sorbet

Fruit salad with one scoop ice cream or sorbet

Salade de fruits avec une boule de glace ou sorbet

8

Dessert des Tages / Dessertbuffet

Dessert of the day / Dessert buffet

Dessert du jour / Buffet de desserts

11

16



Glace & Sorbet Ice cream & sorbet

Glace / Ice cream

pro Kugel 3

*Amarena-Kirsch / Baumnuss / Café / salziges Karamell /
Karamell / Erdbeere / Irish Cream / Joghurt
Pistazie / Röteli / Schokolade / Stracciatella
Vanille / Waldbeere / Alpenkräuter*

*Amarena cherry / walnut / coffee / salty caramel / caramel
strawberry / Irish Cream / yoghurt / pistachio / Röteli / chocolate
stracciatella / vanilla / forest fruits, alpine herbs*

*Amarena cerises / noix / café / caramel salé / caramel / fraise
Irish Cream / yaourt / pistache / Röteli
chocolate / stracciatella / vanille / fruits de bois / herbes alpines*

Fruchtsorbet / Fruit sorbet / sorbets

pro Kugel 3

*Apfel / Aprikose / Birne / Himbeere / Mango /
Passionsfrucht-Ananas / Zitrone*

*Apple / apricot / pear / raspberry / mango /
passion fruit and pineapple / lemon*

*Pomme / apricot / poire / framboise / mangue /
fruit de passion / ananas / citron*

+ *Rahm* + 1.50

+ *Vodka / Prosecco / Vieille Prune* + 9