

Restaurant Buurestube

Mittagskarte

Lunch menu

12.00 Uhr – 13.30 Uhr

Vorspeisen

Starters

Sommerlicher Wildkräutersalat

Limonen-Honig-Dressing, Honigmelone, Fetakäse, Kerne

Summery wild herb salad: Lime honey dressing, strawberries, feta cheese, seeds



12

Carpaccio vom Schweizer Rinds-Filet

Trüffel-Öl, Oliven, Pinienkerne, gereifter Sbrinz, Rucola

Carpaccio of Swiss beef fillet: Truffle oil, olives, pine nuts, Sbrinz, rocket salad

19.5

Suppen

Soups

La Ratte-Kartoffelsuppe

Safran, knusprige Röstzwiebeln, Thymian

La Ratte – potato soup: Saffron, crispy fried onions, thyme



8

+ *grillierter Riesencrevetten-Spiess (2 Stück)*

+ grilled king prawn skewer (2 pieces)

5

Ochsenschwanz-Essenz

Gefüllter Raviolini, Brunoise, Sherry Pedro Ximenez Duquesa

Oxtail essence: Stuffed raviolini, vegetables, Sherry Pedro Ximenez Duquesa

9.5

Die angebotenen Speisen können allergene Inhaltsstoffe aufweisen – gerne geben wir Ihnen Auskunft.
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

All prices are in Swiss Francs and incl. VAT.

Hauptgerichte

Main dishes

Quarkspätzli

Krautstiel-Lauch-Gemüse, Davoser Bergkäse, krosse Röstzwiebeln, Apfelmus

Curd Spätzle: Chard leek vegetables, Davos' mountain cheese, crispy fried onions, apple puree



25

Rotes Gemüse-Curry

Bio-Tempeh, Gemüse der Saison, Kokosmilch, Cashewnüsse, Jasminreis

Red vegetable curry: Organic tempeh, vegetables in season, coconut milk, cashew nuts, Jasmine rice



27

Gebratene Riesencrevetten (6 Stück)

Trofie cinque sapore-Pasta, Knoblauch, Tomaten, Pesto, Parmesan

Fried king prawns (6 pieces): Noodles of Trofie cinque sapore, garlic, tomatoes, pesto, Parmesan

37

Gebratenes Bündner Pure Alpine Lachs-Filet (180g)

Dill-Senf-Sauce, Gemüse der Saison, Gnocchi

Grilled Grison's Pure Alpine salmon fillet (180g): Dill mustard sauce, vegetables in season, gnocchi



38

Grilliertes Schweizer Rindsfilet (200g)

Pfeffer-Balsamico-Sauce, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

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

54

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (160g)

Pilz-Rahmsauce, Gemüse der Saison, knusprige Rösti

Zurich style veal stew (160g): Creamed mushroom sauce, vegetables in season, crispy Rösti

42

Dessert

Dessert

Fruchtsalat mit einer Kugel Glace oder Sorbet

Fruit salad with one scoop ice cream or sorbet

8

Auswahl an Glace & Sorbet / Selection of Ice cream & sorbet

pro Kugel

3

Die angebotenen Speisen können allergene Inhaltsstoffe aufweisen – gerne geben wir Ihnen Auskunft.
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

All prices are in Swiss Francs and incl. VAT.