



## Salate

	½ Portion	
Bunter Blattsalat		8.50
Bunter Mischsalat		9.50
Tomatencarpaccio mit Olivenöl und Monsteiner Braukäse	10.50	14.50
Äplersalat mit Speckstreifen, Monsteiner Braukäsespänen und Kräutercroûtons	10.50	14.50

*Die Salate servieren wir wahlweise mit unserem hausgemachten French- oder Italien-Dressing*

## Kalte Speisen

	½ Portion	1 Portion
Hausgebeizter Lachs, fein aufgeschnitten, mit frittierten Zwiebelringen und Dillsenfauce	18.50	27.00
Fein geschnittenes Bündnerfleisch und Monsteiner Braukäse mit eingelegten Dörrtomaten in feinem Olivenöl	18.50	27.00
Ziegenkäse - Saltimbocca auf Ruccolasalat mit Birnschnitz und Baumnüssen garniert	15.50	23.50
Hausgemachtes Birchermüesli serviert mit Clavadeler Birnbrot und Alpkäse	9.50	15.50

Preise in CHF inkl. MwSt



## Unsere hausgemachten Suppengerichte

Bündner Gerstensuppe serviert mit Alpkäse und Clavadeler Birnbrot	14.50
Tomatencrèmesuppe serviert mit Mozzarella und eingelegten Grillpeperoni in feinem Olivenöl	15.50
Herzhafte Frischgemüsesuppe serviert mit kleiner Rösti und Salatbouquet	15.50
Kürbiscrèmesuppe begleitet von Sertiger Eierschwämmli auf Toast	14.50
Kräftige Bouillon mit Ei und Schnittlauch serviert mit knusprigen Käsestangen	10.50
<i>Unsere Suppen servieren wir auch ohne Beilage:</i>	9.50



## Warme Speisen

## Spezialitäten

	½ Portion	1 Portion
Monsteiner Treber-Schweineschnitzel in feiner Knusperpanade mit Pommes frites		26.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter oder rassigen Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüsespiess		43.50
Gebackene Pouletflügeli mit BBQ-Sauce, pikanter Currysauce und Pommes frites	16.00	21.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Kräuterrahmsauce *	24.50	33.50
Monsteiner Treber-Schweinebraten mit feiner Bierapfelsauce und Saison-Gemüsespiess *	19.50	25.50
Hirschschnitzel mit pikanter Preiselbeersauce und hausgemachtem Rotkraut *	29.50	39.50

*\* Zu diesen Gerichten empfehlen wir unseren luftigen Rahm-Kartoffelstock, Spätzli, Serviettenknödel oder Butterrösti*



## Klassiker

	½ Portion	1 Portion
Geschnetzelte Kalbsleber mit Marsala-Zwiebelsauce und knuspriger Butterrösti	24.50	29.50
Geschmorte Kutteln in würziger Tomatensauce mit Parmesan und Butterkartoffeln	17.50	21.50
Kalbskopf im Gemüsesud serviert mit rassisger Kräutervinaigrette und Butterkartoffeln	17.50	22.50

## Die beliebte Forelle

Die klassische Forelle „meunière“ oder „bleu“ serviert mit Salzkartoffeln		29.50
---	--	-------

## Vegetarische Gerichte

	½ Portion	1 Portion
Serviettenknödel mit Pilzsauce	16.00	19.50
Sertiger Pizokel-Pfanne mit Gemüse und Alpkäse (rustikale einheimische Teigwarenspezialität mit Gemüse und Alpkäse überbacken)	16.50	20.50
Risotto mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Auberginen	17.50	24.50

Preise in CHF inkl. MwSt



## *Das gemütliche Geniesser-Fondue*

Fondue Chinoise mit Rind-, Hirsch-, Pouletfleisch und Kalbsleber \* 49.50  
dazu servieren wir pikante Saucen, Beilagen und Pommes frites

*\* Dieses Gericht servieren wir ab 2 Personen*

## *Für unsere kleinen Gäste*

Gebackene Pouletflügeli mit Pommes frites und Ketchup 10.50

Käsespätzli mit Cherry-Tomaten 9.50

Risotto con Funghi 10.50

Kinderschnitzel vom Treberschwein mit Pommes frites 12.50

*Dazu erhalten unsere kleinen Gäste ein Glas hausgemachten Sirup*

## *Deklaration*

***Wir beziehen unsere Produkte möglichst aus der Region.***

*Treberschweinefleisch: Metzgerei Stiffler Davos*

*Schweinefleisch: Schweiz*

*Kalbfleisch: Davos/Prättigau/Albulatal (Schweiz)*

*Rindfleisch: Davos/Prättigau/Albulatal (Schweiz)*

*Geflügel: Schweiz*

*Wurst/Serelat: Metzgerei Stiffler Davos*

*Forelle: Frisch aus dem Bassin (Schweiz)*

*Hirsch: Neuseeland*

*Lachs: Norwegen/Schottland*

Preise in CHF inkl. MwSt