



Apéro-, Menu- & Buffetanregungen

Unser sardischer Küchenchef, Antonello Piseddu, seit nun mehr 14 Jahren auf der Schatzalp, und seine Mitarbeiter freuen sich Ihnen ein kulinarisches Feuerwerk aus frischen Zutaten und aromatischen Kräutern zu kredenzen. Auf besondere Wünsche gehen wir gerne ein.



Snacks für Ihren Aperitif

	Pro Stück
Vegetarisch	
Röllchen von Zucchini und Frischkäse an Portulaksalat	3.50
Büffelmozzarella Mousse an Tomaten-Chutney	3.50
Gemüse Terrine an Basilikum Pesto	3.50
Kleines Melonensüppchen im Tässchen	3.50
Gemüse Sticks (Pinzimonio) an gereiftem Balsamico und Olivenöl	3.50
Gazpacho Andalusien im Tässchen	3.50
Artischocken-Mousse auf Focaccia	3.50
Fleisch und Fisch	
Hausgemachte Grissini mit Entenbrust	3.50
Forellenfilet Mousse an Apfel-Chutney	3.50
Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio an Erdbeer-Chutney mit Parmesan-Chips	4.00
In Knoblauch-Limonen Öl gebratene Blacktiger Shrimps an Avocadosalat	4.00
Kleine Lamm-Burger mit Mini Brioche	4.00
Mit Aceto Balsamico di Modena mariniertes Kaninchenfilet auf Linsen-Salat	4.00
Rindstartar nach Art des Hauses	4.00
Pfefferlachs an Salat von blauen-Kartoffeln	4.50
Rustikal	
Davoser Frischkäsemousse	2.00
Bündner Trockenfleisch	Portion 2.50
Bündner Rohschinken	Portion 2.50
Davoser Bergkäse	Portion 2.50
Prättigauer Salsiz	Portion 2.50
Blätterteiggebäck	Portion 6.50
Diverse Canapées	4.00



Cucina Italiana

Menu Elba

Linsensuppe

Spaghettini al Ragout di Pesce Spada
(Spaghettini mit Schwertfisch Ragout)

Limonensorbet mit Waldbeeren und Minze

CHF 40.00

Menu Sardegna

Rucolasalat mit Balsamico und Parmesan

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Timballo di Sedanini
(Sedanini Timbale gefüllt mit Lammfleisch)

Panna Cotta mit Himbeeren

CHF 48.00

Menu Roma

Rindscarpaccio mit Trüffelöl mariniert

Kleine Bouillabaisse mit Knoblauch Baguette

Tortelloni Magro con Salsa al Fungo Porcino
(mit Frischkäse gefüllte Teigtaschen an Steinpilzsauce)

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 60.00



Dinner Menues

Menu I.

Kräutersalat im Parmesankorb
mit Balsamicodressing

Spiess von Doradenfilet und getrockneten Tomaten
an Oliven Kaviar mit Kartoffel-Timbale

Mokka Panna Cotta mit Sesam Krokant

CHF 50.00

Menu II.

Offener Ravioli von Steinpilzen und Mascarpone
an Limonenschaum

Karamellierte Perlhuhnbrust an Senfsauce
mit Gemüse Pappardelle

Käsecake mit Amaretti und Waldbeeren

CHF 55.00

Menu III.

Sauerampfersuppe mit gerösteten Pinienkernen

Seeteufel Medaillons im Pfeffermantel gebraten
an weissem Chilischäum und Ananas Risotto

Zitronen Soufflé

CHF 56.00



Menu IV.

Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio mit fruchtigem Chutney

Strudel von Lachsforelle und Artischocken
an Thymianschaum

Himbeertörtchen an Schokoladen Sabayon

CHF 60.00

Menu V.

Gebratener Ziegenkäse auf Rucolasalat
mit Honig-Balsamico Vinaigrette

Schweinsfilet gefüllt mit Shitake-Pilzen, umwickelt mit
würzigem Serrano-Schinken auf gratinierter Zucchetti-Tarte
und grünem Tomatencoulis

Orangenschaum mit Kakao-Krokant

CHF 63.00

Menu VI.

Variation von Artischocken-Mousse und Gazpacho
mit hausgemachtem Rosmarin Focaccia

Saltimbocca vom Lammcarré und Lardo di Colonnata
an Kartoffel-Parmesan Soufflé und Fava Bohnen Ragout

Gebackene Nusscrème auf karamellisierten Früchten

CHF 68.00



Menu VII.

Ziegenkäse Crème Brûlée
mit hausgemachtem Kürbisbrot

Melonenkaltschale mit Rote Bete Sorbet

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet
in Pecorino-Kräuterkruste auf Kastaniengnocchis
und saisonalem Gemüsebouquet

Schokoladentarte mit Orangensabayon

CHF 75.00

Menu VIII.

Carpaccio vom Schwertfisch
an Passionsfrucht Vinaigrette und Baby-Lattich Salat

Getrüffelte Kartoffel-Lauchsuppe

Hirsch Entrecôte in Rosmarin-Brotkruste
an Pflaumenjus mit Kürbis-Schupfnudeln und Rosenkohlbättern

Zitrusfrüchte Trilogie

CHF 78.00

Menu IX.

Bärenkrebse in Knoblauch gebraten
an einer Creme von Süsskartoffeln und Ingwer

Gratinierte Sellerie Ravioli
mit Steinpilzen gefüllt an Kerbelschaum

Mit Ahornsirup karamellierte Entenbrust
an Orangen-Soja Jus mit Maisnudeln und Curry-Gemüse

Feigentarte mit Litschi-Eis

CHF 80.00



Menu X.

Gebratene Jakobsmuschel auf Zitronengrasspiess
an Blinis mit Kafirblätterschaum

Geflügel Consommé mit Trüffelklösschen

Schweinsfilet Medallions in Senf-Koriander Kruste
an Aprikosensauce mit Schlosskartoffeln
und gefüllte Zucchini

Zartbitter-Schokoladen-Mousse
mit Kirsch Herz

CHF 82.00

Das Degustations-Menu „ein Wenig von Allem“

Enten Consommé mit Zitronengrass parfümiert
und kleine Dim Sum

Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio
mit fruchtigem Chutney

Mousse von frischen Artischocken auf Parmesanchips

Flambierter Hummer auf hausgemachten Tagliatelle
mit Datteltomaten Sugo

Wellington von Kaninchenfilet auf feinen Balsamico-Linsen

Grillierter Schwertfisch an Chiliöl mit Fenchelgemüse

Mille Feuille von Kalbsfilet an Kartoffel Blinis
mit Grünem Pfeffer Pesto

Vanille Soufflé mit Macadamia-Nuss-Eis

CHF 156.00



Fondue & Käse wird ausschliesslich im Panorama Restaurant serviert

Fondue Classic

Nüssli- und Rucolasalat mit gebratenen Pilzen und Himbeer-Vinaigrette

Käsefondue mit Brot und Schalenkartoffeln

Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)

CHF 49.00

Fondue Menu Chinoise

Nüssli- und Rucolasalat mit gebratenen Pilzen und Himbeer-Vinaigrette

Fondue Chinoise mit Pommes frites und Reis, verschiedene Saucen

Sorbetteller mit frischen Früchten

CHF 69.00

Fondue Plausch

Pro Person

Schatzalp Käsefondue mit Brotwürfel und Schalenkartoffeln

CHF 29.00

Käse-Tomatenfondue mit Brotwürfel und Schalenkartoffeln

CHF 30.00

Käse-Kräuterfondue mit Brotwürfel und Schalenkartoffeln

CHF 30.00

Fondue Chinoise aus der Brühe
Pommes frites und Reis, verschiedene Saucen und Früchte

CHF 49.00



Eurasisches Buffet

Salatbuffet
mit knackigen Blattsalaten und Gemüse

Gazpacho (kalte Tomaten-Gemüsesuppe) mit Knoblauchgrissini

Vom Büffet:

Dim Sum (asiatisches Fingerfood)

Gebackene Krevetten mit diversen Saucen

Kaninchenfrikassee mit Oliven und Tomaten
auf Polenta

Entenbrust an Honig-Orangen-Sauce

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art

Paella Valenciana

Beilagen:
Polenta, Nudeln und Reis

Papayatarte mit Mascarponeglace

Gebackene Banane mit Bündner Honig und Mandeln

Frischer Fruchtsalat

CHF 75.00



Das Bündner Buffet

Platte von geräucherten Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Platten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse

Davoser Frischkäsemousse mit Honig

Sülze vom Alpschwein

Gemüse- und Blattsalate, mariniertes Monsteiner Käse

Eingelegtes Gemüse

Tavaaser Kartoffelsuppe

Lammverdämpf mit Chabisgemüse

Capuns (Mangoldwickel mit Fleisch gefüllt in der Milchbouillon gegart)

Plain in Pigna (Kartoffelkuchen mit Salsiz)

Saiblingsfilet in Kräutersauce und Reis

Kalbs Beckibraten mit Birnenpizokkel

Orzotto (Gerstenrisotto) und Monsteiner Braukäse

Engadiner Siedwürste

Davoser Sauerrahmpudding mit Beerensauce

Bündner Rötelparfait mit eingelegten Kirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 77.00



Buffet Zauberberg

Mediterraner Salat vom Tintenfisch
in Basilikum-Minz Marinade und Melone

Kaltes Roastbeef an Kräutermarinade

Salat von Tomaten
mit Mozzarella und schwarzen Oliven

Verschiedene Blattsalate, sonnengetrocknete Tomaten in Fenchelöl, Salatgurken,
eingelegter Schafskäse in Paprikaöl

Rote Peperonischaumsuppe
mit gebratenen Pouletstreifen

Oliven-Ciabatta, Parmesan, Bauernbrot

Farfalle
in Tomaten-Chili Confit und Oregano

Lammgigot und Kalbsschulter im Heu gegart
mit geschmorten Gemüse und Pfefferjus

In Estragon gebratenes Doradenfilet
auf Gemüsetapenade

Gebratenes Gemüse
mit Alpenkräutern

Basmatireis
mit Limetten

Mousse von Zartbitterschokolade

Crème Brûlée

Aprikosentarte

Davoser Sauerrahmpudding

an Beerenragout

Saisonale Früchte

CHF 80.00



Buffet Prättigau

Marinierter roter Thunfisch
mit Mango Chutney

Frischkäsemousse
auf Honig-Muskat Aspik

verschiedene Blattsalate
und Rohkost

Süss-Saures Gemüse

Fetakäse
mit marinierten Artischocken

Steinpilzschaumsuppe

Karamellierte Entenbrust
an Orangenjus mit Ananasreis

Kalbsscaloppine
in Zitronensauce und Penne

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel-Lauchgemüse

Mascarpone-Mousse mit Amaretto

Mangotarte mit Passionsfruchtabayon

Waldbeerenespuma

Feigen-Surprise

Schokoladenmousse

Crêpes à l'orange

CHF 85.00



Buffet Davos

Mit Limone marinierte Bärenkrebse
in Chiliöl gebraten auf Brunnenkressesalat

Hausgeräuchertes Forellenfilet
an Nüsslisalat mit Papayarelish

Salat von Tomaten
mit Feta und schwarzen Oliven

Hirschcarpaccio
fruchtigem Chutney

Salat vom Poulet
mit Fenchel und Koriander

Grillade von Aubergine und Zucchini
mit getrockneten Tomaten

Spinatschaumsuppe
mit Sesamgebäck

Gebratene Pouletbruststreifen
in grüner Curry-Kokos-Sauce

Mit Thymian gebratener Kalbsrücken
mit Pilzen und Spargel

Gedünsteter Zander
auf Ragout von Miesmuscheln

Penne
mit Limonen-Salbeischaum

Gebratenes Gemüse
mit gerösteten Pinienkernen

Neue Kartoffeln

Weisses Schokoladenmousse mit Cassis - Mandeltarte - Nougattöpfchen
Karamellierte Ananas mit Passionsfruchtsauce – gemischtes Eis –
Schokoladenkuchen - Saisonale Früchte

CHF 98.00

Buffets servieren wir ab 50 Gästen. Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison müssen wir uns vorbehalten. Menü-änderungen können den Preis beeinflussen. Wir danken für Ihr Verständnis. Alle Preise sind in CHF inklusive 7,6 % MwSt und Service ausgewiesen.