



Belle Époque Restaurant

Wir wünschen Ihnen geruhsame und sonnige Stunden
fernab der Hektik des Alltages

*We wish you pleasant and sunny hours
far away from the daily hustle & bustle*

warme Küche 18.00 bis 20.00 Uhr

Verantwortlicher Küchenchef:

Executive Chef:

Bernd Weis

Chef de Service:

Maitre d'Hotel:

Udo Berber

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.
Belle Époque Winter 2024-25 vb

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Sekt & Champagner

Louis Roederer Théophile Brut	1dl	16.50
	7dl	112.00
Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2015	7dl	195.00
Jeio extra dry Prosecco	1dl	9.50
	7dl	54.00

Champagner Cocktails

Hugo (<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>)	14.50
Aperol Spritz (<i>Prosecco mit Aperol, Soda, und Orange</i>)	14.50
Campari Spritz (<i>Prosecco mit Campari, Soda und Orange</i>)	14.50
Sarti Spritz (<i>Prosecco mit Sarti, Soda und Limette</i>)	14.50
Lavendel Spritz (<i>Lavendelsirup, Bitter Lemon, Prosecco, Soda und Limette</i>)	15.00
Aprikosen Spritz (<i>Prosecco mit Redbull Aprikose- Erdbeer, Limettensaft</i>)	15.50
Champagner Cocktail (<i>Champagner, Angostura Bitter, Zucker</i>)	19.50
Kir Royal (<i>Champagner, Creme de Cassis</i>)	19.50

Aperitif

Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	8.00
Averna Amaro Siziliano	4cl	15%	9.00
Pernod	4cl	40%	9.50
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso	5cl	15%	9.50
Campari	4cl	23%	9.50
Cynar Bitter	4cl	17%	9.50
Portwein Dow's 10 years	4cl	20%	12.00
Portwein Ramos Pinto 20 years	4cl	20%	19.00

Alkoholfreie Cocktails

Schatzalp Cocktail (<i>Maracujasaft, Soda, Minzsirup Limette, brauner Zucker,</i>)	11.00
Shirley Temple (<i>Grenadine, Ginger Ale, frischer Zitronensaft</i>)	11.00
Moskito (<i>Tonic Water, Zitronenlimonade, Soda, Limette, Minze, brauner Zucker</i>)	12.00
Limetten- Ingwer Cocktail (<i>Ingwer, Ginger Ale, Soda</i>)	11.00

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl <i>Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice</i>	14.50
Caesar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing <i>Caesar salad with young romaine lettuce hearts and Parmesan dressing</i>	20.00
mit Pouletstreifen/ with chicken slices	29.50
mit Rauchlachs/ with smoked salmon	30.50
Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler auf Rucolasalat und Dressing nach Wahl <i>Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and dressing of your choice</i>	23.00

Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico oder Parmesan

Please choose one of our homemade dressings: French, Italian, Balsamic or Parmesan

Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Gemüsevinaigrette und Pinienkerne (Vegan) <i>Beetroot carpaccio with lamb's lettuce, vegetable vinaigrette and pine nuts (vegan)</i>	23.00
Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuterkruste auf pikantem Würzkabis <i>Fried fillet of salmon in a herb crust on spicy seasoned cabbage</i>	26.00
Fruchtiges Hirschtatar an Apfel-Kressevinaigrette, Gewürzbriccho und Kräuterbutter <i>Fruity venison tartare with apple and watercress vinaigrette, spiced brioche and herb butter</i>	32.00

Snack

Snack

Bündnerteller Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot <i>Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage), mountain cheese and pear bread</i>	28.00
---	-------

Suppen

Soup

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen (Vegan) <i>Cream of pumpkin soup with its oil (vegan)</i>	16.00
Wild-Consommé mit Maroninocken <i>Game consommé with chestnut dumplings</i>	16.00
Consommé von Oma`s Gartengemüse mit Griessnocken (Vegan) <i>Consommé from Nanny`s garden vegetables with semolina dumplings (Vegan)</i>	15.00

Warme Gerichte

Main courses

„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit Tofu, frischem Gemüse und Basmatireis <i>(Vegan)</i>	35.00
„Kaeng Phet“ Red Thai curry with Tofu, fresh vegetables and basmati rice <i>(Vegan)</i> und mit Pouletbrust <i>and with chicken breast</i>	41.00
Pastinakennocken auf gegrilltem Minigemüse dazu Nüsslipesto <i>(Vegan)</i> <i>Parsnip gnocchi on grilled mini vegetables served with lamb's lettuce pesto</i>	32.00
Hausgemachte Pizzoccheri nach Art des Valtellina mit Kartoffeln, Wirz und Davoser Bergkäse <i>Homemade Pizzoccheri Valtellina style</i> <i>with potatoes, savoy cabbage and Davos mountain cheese</i>	32.00
Hausgemachte Trinser Birnenravioli mit Alpbutter und Davoser Bergkäse <i>Homemade Trinser pear ravioli with alpine butter and Davos mountain cheese</i>	33.00
Thunfischsteak mit weissem Portwein Risotto, Davoser Frischkäse und Williams-Birnen <i>Tuna steak with white port wine risotto, Davos cream cheese and Williams pears</i>	44.00
Schatzalp Sandwich mit gegrillten Entenbrustscheiben, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln Avocado-Mayonnaise, Kirsch Chutney, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites <i>Schatzalp sandwich with grilled duck breast slices, bacon, fried egg, fried onions, Avocado mayonnaise,</i> <i>cherry chutney, herb sour cream and French fries</i>	39.50
Rindshohrückensteak an Kürbisspalten mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm <i>Beef rump steak on pumpkin wedges with herb butter, jacket potato and sour cream</i>	48.00
Rosa gebratener Lammrücken an einer Rosmarinjus dazu Kichererbsen-Kartoffelpüree und Mini Auberginen <i>Pink roasted saddle of lamb with rosemary jus served with chickpea mashed potatoes and mini aubergines</i>	47.00
In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen an hausgemachten Spätzle und Trüffel-Rahmwirz <i>Beef cheek braised in red wine with homemade spaetzle and truffle cream savoy cabbage</i>	44.00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Steakhouse Pommes, Blattsalat und Preiselbeeren <i>Veal escalope „Vienna style“ with Steakhouse fries, leaf salad and cranberries</i>	46.00
Rosa gebratenes Hirschrack im Nussmantel an einer Wacholderjus mit Apfel-Rotkraut und Knöpfli <i>Pink roasted venison in a nut coat with juniper jus, apple and red cabbage and small dough dumplings</i>	49.50

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house pastry

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis <i>Schatzalp apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>		16.00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, ein Schuss Rum, Apfelmus oder Alpenkräuter Glacé <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple sauce or alpine herb ice cream</i>	<i>klein/ small</i> <i>gross/ big</i>	17.00 22.00
Tobleronemousse an pochiertem Birnenfächer <i>Toblerone mousse with poached pear fan</i>		17.00
Knuspriges Tuiles mit Frischkäse und Zitrone <i>Crispy tuiles with cream cheese and lemons</i>		16.00
Maronikuchen mit Kirschwasser und Rahm <i>Chestnut cake with cherry brandy and cream</i>		17.00
Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupfer Rahm <i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>		16.00
* Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite oder Facebook -Sanatorium Schatzalp-		
Variation von Schweizer und Internationalen Käse mit Nüssen und Feigensenf <i>Choice of different Swiss and international cheese with nuts and fig mustard</i>		19.50

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.
Belle Epoque Winter 2024-25 vb