

Willkommen auf der Schatzalp

Belle Epoque Restaurant

TOP OF DAVOS

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:

Corinne Studer

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.
Snow Beach Winter 2021/22 ag

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Roederer Brut Premier	1dl	16.50
	7dl	109.00

...wie seit 1900 auf unserer schönen Terrasse
Glass of champagne just like the 1900's on our beautiful terrace

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00
Ingo (<i>Prosecco mit Ingwerer</i>)		10.50
Hugo (<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>)		11.50
Aperol Spritz (<i>Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis</i>)		11.50
Lavendel-Limonaden Prosecco (<i>Lavendelsirup, Bitter Lemon und Prosecco</i>)		12.50

...unser winterlicher Geheim-Weintipp

Pinot Grigio, Alto Adige Porer DOC, Alois Lageder 59.00



Porer ist eine Lage, aus der Alois Lageder schon seit Jahrzehnten einen seiner schönsten Pinot Grigio gewonnen hat. Die Reben sind denn auch zwischen 12 und 40 Jahre alt mit einem entsprechend niedrigen Ertrag. Das Resultat ist ein feinaromatischer Wein mit Noten von reifen exotischen Früchten mit dezenter Holzwürze. Am Gaumen wirkt er leicht, mineralisch, rassig und mit elegantem Schmelz.

Heisse Getränke

Hot Drinks

Kaffee Crème, Espresso			4.50
Tee, Punsch (<i>Orange, Apfel, Rum</i>)			4.50
Frischer Tee (<i>Pfefferminz, Ingwer, weitere Sorten nach Verfügbarkeit</i>)			5.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine			4.50
Cappuccino, Schale (<i>Milchkaffee</i>)			5.50
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.00
Jagertee			8.50
Tee mit Rum	4cl	40%	9.00
Espresso Corretto (<i>Espresso mit Grappa</i>)	2cl	40%	7.00
Kaffee Luz (<i>Kaffee mit Obstler, Kräuter oder Zwetschge</i>)	2cl	40%	7.00
Schümli-Pflümli (<i>Kaffee mit Pflümli und Rahm</i>)	2cl	40%	8.50
Eichhörnlkafi (<i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i>)	4cl	22%	10.00
Irish Coffee (<i>Kaffee mit Whisky und Rahm</i>)	4cl	40%	12.50

Belle Epoque Restaurant

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl 14.50
Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice

Ceasar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing 18.00
Ceasar salad with young romaine lettuce hearts and Parmesan dressing

mit Pouletstreifen/ with chicken slices 24.50

In Nussbutter gebratene Entenleber auf Nüsslissalat 23.50
mit gerösteten Pinienkernen und Bündner Walnussbrot
Fried duck liver with walnut butter on lamb's lettuce with roasted pine nuts and Grison walnut bread

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

Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuter- Mandarinenkruste auf pikantem Kabis 22.00
Roasted salmon fillet in a crust of herbs and tangerine on spicy cabbage

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler 18.50
auf Rucolasalat und Dressing nach Wahl
Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and dressing of your choice

Snack

Snack

Bündnerteller 26.00

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

Hausgemachte Focacciestreifen mit veganen Dips 16.50
Homemade Focaccia fingers with vegan dips

Suppen

Soup

Kartoffelcremesuppe mit gebratenem 13.00
Kräuterseitling *kleine Tasse /small bowl*
grosse Tasse /big bowl
Cream of potato soup with fried herb mushroom

Kürbissuppe mit ihrem Öl und ihren Kernen (Vegan) 13.00
Pumpkin soup with its oil and seeds (vegan) *grosse Tasse /big bowl* 17.00

Consommé von Oma`s Gartengemüse 13.00
mit Griessnocken (Vegan) *kleine Tasse /small bowl*
grosse Tasse /big bowl 17.00
Consommé from Nanny`s garden vegetables with semolina dumplings (Vegan)

Warme Gerichte

Main courses

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	18.00
oder mit Tomatensauce, Kräuter, Champignons, Rucolasalat und Mozzarella	20.50
oder mit Birnenspalten, Zwiebeln und Ziegenkäse	23.00
<i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche</i>	
<i>or with tomato sauce, herbs, champignons, rocket salad and mozzarella</i>	
<i>or with slices of pear, onions and goats cheese</i>	
Süßkartoffel- Gemüsestrudel auf pikantem Apfel-Linsensalat (<i>Vegan</i>)	28.00
<i>Sweet potato and vegetable strudel on spicy apple and lentil salad (Vegan)</i>	
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Basmatireis (<i>Vegan</i>)	28.00
<i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with fresh vegetable and basmati rice (Vegan)</i>	
mit Pouletbrust und frischem Gemüse	34.00
<i>with chicken breast and fresh vegetable</i>	
Club Sandwich mit gegrilltem Poulet, Speck, Spiegelei,	29.00
geräucherte Mayonnaise, geschmorte Zwiebeln, Pfeffer-Sauerrahm und Pommes Frites	
<i>Club sandwich with grilled chicken, bacon, fried egg, fried onions, smoked mayonnaise, pepper sour cream and French fries</i>	
Wildschweinkotelette in einem karamellisierten Nussmantel und	41.50
Waldbeerenchutney, gebratenen Steinpilzen dazu Parmesan Pommes	
<i>Wild boar chop in a caramelised herb-nut crust with panfried porcino mushrooms and parmesan fries</i>	
Rosa gebratene Lammhuft an einer kräftigen Portwein-Minzjus	40.50
dazu Tessiner Polenta und confierte Urkarotten	
<i>Roasted lamb shank entrecôte with port wine-mint jus, „Tessiner“ polenta and confit violet potatoes</i>	
In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz	39.00
<i>In redwine tender braised veal cheek with homemade spaetzle with creamy cabbage</i>	
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb	44.00
mit Steakhouse Pommes, Gurken-Rahmsalat und Preiselbeeren	
<i>Veal escalope „Vienna style“ with Belgian fries, cucumber cream salad and cranberries</i>	
Französische Gänsekeule knusprig gebratenen an einer Cognacsosse	39.00
dazu Apfel-Rotkabisgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken	
<i>Crispy panfried French goose leg in a cognacsauce with apple- red cabbage vegetables and rosmarin potato corners</i>	
Hausgemachte Pizzoccheri nach Art des Valtellina	27.00
mit Kartoffeln, Wirz und Davoser Bergkäse	
<i>Homemade Pizzocheri Valtellina style</i>	
<i>with potatoes, savoy cabbage and Davos mountain cheese</i>	
Hausgemachte Trinser Birnenravioli	29.00
mit Alpbutter und Davoser Bergkäse	
<i>Homemade Trinser pear ravioli with alpine butter and Davos mountain cheese</i>	

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house pastry

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce		14.00
oder mit Vanilleeis		15.00
<i>Schatzalp apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>		
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln,	<i>klein/small</i>	16.00
ein Schuss Rum, Apfelmus oder Alpenkräuter Glacé	<i>gross/big</i>	22.00
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple or alpine herb ice cream</i>		
Bretonischer Backpflaumenkuchen lauwarm serviert dazu		14.00
eine Kugel Pistazienglace		
<i>Brittany prune cake served lukewarm with a scoop of Pistachio ice cream</i>		
Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupfer Rahm		14.50
<i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>		
* Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite		
Variation von Schweizer und Internationalen Käse mit Nüssen und Kräuterhonig		19.50
<i>Choice of different Swiss and international cheese with nuts and herbal honey</i>		

Hausgemachte Kuchen, Wähen & Torten

Homemade cakes, pies and tarts

Täglich frisch, täglich wechselnd
von Pâtissier Frederic Tatara

Daily fresh, daily changing from our Pâtisserie Frederic Tatara

Glacé Angebot

Dänemark		10.50
<i>Vanilleglace mit Schokoladensauce</i>		
Eichhörnli		12.50
<i>Baumnuss-, Stracciatella- und Caramelaglace mit Meringue und Caramelsauce</i>		
Wiener Eiskaffee		9.50
<i>Vanilleglace mit Kaffee und Rahm</i>		
Kugel Glacé: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Baumnuss, Banane; Mango-;Zitrone-; Lycheesorbet	je	3.00
<i>Ice cream scoop: strawberry, vanilla, chocolate, walnut, banana:mango-: lemon-:lycheesorbet</i>		

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.
Snow Beach Winter 2021/22 ag

Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	9.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.00
Sprite / Fanta	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Apfelsaft von Möhl	33cl	5.00
Eistee Zitrone	33cl	5.00
Hausgemachter Schatzalp Kräuter Eistee	30cl	5.00
	50cl	8.00
	100cl	12.00
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.00
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.00
Michel Tomatensaft / Orangensaft	20cl	5.20
Michel Pfirsichsaft / Williams-Birnensaft	20cl	5.20
Red Bull	25cl	5.00

Saftschorlen

Rüebli-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Randen-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Tomaten-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Preiselbeer-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Granatapfel-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Holunder-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Wald-Heidelbeeren-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Maracuja-Saftschorle <i>-Rauch-</i>	35cl	5.00
Cranberry-Saftschorle <i>-Michel-</i>	35cl	5.00

Bier & Apfelwein

Feldschlösschen / alkoholfrei	33cl	5.50
Feldschlösschen Panaché	33cl	5.50
Monsteiner Huusbier - <i>aus der Region</i>	33cl	6.50
Schneider Weisse Weizenbier	50cl	8.00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	50cl	8.00
Swizzly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	33cl	6.00
Möhl Apfelwein mit oder ohne Alkohol	50cl	7.00

Weitere Aperitif

Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	7.00
Cynar	4cl	17%	9.00
Averna	4cl	32%	8.00
Braulio	4cl	32%	8.00
Pernod	4cl	40%	8.00
Martini bianco/ Extra dry/ Rosso	4cl	15%	8.50
Campari	4cl	23%	9.00
Portwein Porto Dow's 10 years	4cl	20%	9.00
Portwein Taylor's 20 years	4cl	20%	17.00
Campari Soda / Orange			9.00

Digestiv und Geistreiches

Etter Brände

Framboise	2cl	41%	9.50
Kirsch	2cl	41%	9.50
Williams du Valais	2cl	42%	8.50
Abricot Royal	2cl	42%	9.50
Mirabelle	2cl	41%	9.50
Quitte aus dem Zuger Hausgarten	2cl	41%	9.50

Destillate

Underberg	2cl	44%	6.50
Vieille Prune Morin	2cl	40%	8.50
Sempé Fine Armagnac	2cl	40%	9.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	10.50
Rémy Martin XO Excellence	2cl	40%	25.00

Grappa

Grappa Merlot, Nonino	2cl	41%	9.50
Grappa lo Chardonnay, Nonino	2cl	41%	9.50
Grappa il Moscato, Nonino	2cl	41%	9.50
Grappa di Amarone, Berta	2cl	41%	9.00
Grappa "Elisi", Berta	2cl	43%	9.00
Grappa Amarone - Paesanella	2cl	42%	8.00
Grappa Chardonnay- Paesanella	2cl	41%	8.00
Marc de Bourgogne	2cl	40%	8.00
Calvados Morin et Fils	2cl	40%	8.00