

# Willkommen auf der Schatzalp

## Jugendstil Restaurant

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

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

**warme Küche 18.30 bis 21.00 Uhr**

Verantwortlicher Küchenchef: **Bernd Weis**  
*Executive Chef:*

Chef de Service: **Udo Berber**  
*Chef de Service:*

## Aperitif

### Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Cüpli Taittinger Champagner brut	1dl	14.50
	7dl	99.00
Roederer Brut Premier	1dl	17.00
	7dl	109.00
<p>...ein Glas Champagner wie vor 119 Jahren  <i>...a Glass of champagne just like 119 years ago</i></p>		
Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00
Hugo <i>(Prosecco mit Holunderblütensirup)</i>		11.50
Aperol Spritz <i>(Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis)</i>		11.50
Bellini / Rossini <i>(Prosecco mit Pfirsich- oder Himbeerpürree)</i>		11.50
Lavendel-Limonaden Prosecco		12.50
Martini bianco	4cl 15%	8.50
Campari	4cl 23%	9.00
Campari Soda / Orange		12.00

## Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

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

Ceasar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing 18.00  
**mit Pouletstreifen** 24.50  
*Ceasar salad with young romaine lettuce hearts and parmesan dressing  
with chicken stripes*

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

Bitte wählen Sie:

französisches -, italienisches - oder Balsamico Dressing  
*Please choose: French-, Italian- or balsamic dressing*

Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuter-Orangenkruste 22.00  
auf pikantem Spitzkohl  
*Roasted salmon fillet in a herb-orange crust on spicy sweetheart cabbage*

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler 18.50  
auf Rucolasalat und Chili-Honigdressing  
*Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and chilli honey dressing*

Bündnerteller mit Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch 24.00  
Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot  
*Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage),  
mountain cheese and pear bread*

## Suppen

*Soup*

Pikante Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit seinem Kürbisöl	<i>Menu tasse /menu bowl</i>	8.00
<i>Spicy pumpkin-coconut soup with it's pumpkin oil</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00
Tom Kha Gai Suppe- thailändisches Nationalgericht mit Kokosmilch, Gemüse und Pouletwürfel	<i>Menu tasse /menu bowl</i>	9.50
<i>Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, vegetables and chicken cubes</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	19.00
Wachtelkraftbrühe mit Kräuterspätzli	<i>Menu tasse /menu bowl</i>	8.00
<i>Quail double consommé with herb spaetzle</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00

## Pasta

*Pasta*

Vollkorn Penne mit gebratenen Austernpilzen, getrocknete Gojibeeren, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln		26.00
<i>Whole grain penne with fried oyster mushrooms, dried goji berries, cherry tomatoes and spring onions</i>		
Hausgemachte Trauben - Ravioli gefüllt mit Kräuter-Ricotta in einer Liebstöckelbutter auf einem Rucolabeet		29.00
<i>Homemade grape ravioli stuffed with herb-ricotta and with lovage butter on rocket salad</i>		

## Warme Gerichte

*Main courses*

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	18.00
<b>oder</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Rucola	20.50
<b>oder</b> mit Birnenspalten, Champignons, Reblochon de Savoie	22.00
<i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche or with tomato sauce, mozzarella, mushrooms and rocket salad or with slices of pear, mushrooms and Reblochon de Savoie</i>	
Veganer Spinatstrudel auf Linsen-Tomatensalat	27.00
<i>Vegan spinach strudel on lentil tomato salad</i>	
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit Basmatireis und frischem Gemüse ( <i>Vegan</i> )	28.00
<i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with basmati rice and fresh vegetables (Vegan)</i>	
Club Sandwich mit gegrilltem Poulet, Eisbergsalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebelringen, Cocktailsauce, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites	29.50
<i>Club sandwich with grilled chicken, iceberg lettuce, fried egg, tomatoes, onion rings, cocktail sauce, herb sour cream and French fries</i>	
In Rotwein geschmorte Rindsbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz	37.00
<i>Beef cheeks braised in red wine with homemade Spaetzle and creamy cabbage</i>	

---

<p>Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit belgischen Pommes, dazu Preiselbeeren und Gurken-Pfefferminzsalat</p> <p><i>Veal escalope „Vienna style“ with Belgian fries, cranberries and cucumber-mint salad</i></p>	42.00
<p>Rosa gebratene Lammracks in einer Beifusskraut - Pfefferkruste auf einem Kartoffel – Kapuzinerkresse Stampf und Radicchio - Birnengemüse</p> <p><i>Roasted lamb racks in a mugwort herb - pepper crust with mashed nasturtium potatoes and radicchio pears vegetables</i></p>	41.00
<p>US Flat Iron Steak mit Kartoffel - Rosmarinspiess und Guacamole mit Koriander</p> <p><i>US Flat Iron Steak with potato - rosemary skewer and guacamole with coriander</i></p>	39.00
<p>Französische Entenbrust - Cordon Bleu auf Orangen – Rotkabissalat dazu Preiselbeerengnocchis</p> <p><i>French duck breast „Cordon Bleu“ on a orange – red cabbage salad whit cranberry gnocchi</i></p>	36.00
<p><b>Schwein<sup>3</sup></b> - (Schweinesteak, Tomaten-Mozzarella, Speckmantel) dazu gebratene Kräuter - Ricottanocken und Thymianschaum</p> <p><i>Pork steak, tomato - mozzarella and bacon with roasted herb - ricotta and thyme foam</i></p>	37.00

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie von Frederic Tartara

*Fine dessert from our in-house patisserie  
 from Frederic Tartara*

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.00
<b>oder</b> 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 Alpenkräuterglacé	<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>	
Variation von Schweizer Käse mit Nüssen, dazu Davoser Birnenbrot	19.50
<i>Choice of different Swiss cheese with nuts, pear-bread</i>	
Tagesdessert vom Menu	
<i>daily changing Menu dessert</i>	

## Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	8.00
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
Michel Apfelsaftschorle / Rhabarber-Himbeerschorle	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

## 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 <b>oder</b> ohne Alkohol	50cl	7.00