



„Slow dinner“ auf dem Zauberberg Ein Hochgenuss 300 Meter oberhalb von Davos

„Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit.

Generell wird Genuss mit der Fähigkeit zur Muse und zur Entspannung verknüpft. Eile, Hektik und Stress gelten als genussfeindliche Faktoren.

Entschleunigung, das Neuentdecken der Gemütlichkeit, sich Zeit nehmen für die kleinen Dinge des Lebens. „Es muss nicht immer Kaviar sein...“ – nein, auch frische Produkte aus dem Alltag zu fairen Preisen können spannend sein und Lust auf mehr machen, wenn man sich die Zeit nimmt, zu geniessen.

Zeit ist eines der teuersten Luxusgüter unserer Tage und doch so einfach zu haben. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres Küchenteams verwöhnen. Geniessen Sie Klassisches und Experimentelles, ausschliesslich hergestellt aus frischen Produkten.

Alpinum Schatzalp - Kräutergarten -

Täglich ist unser Küchenteam im 2013 entstandenen Kräutergarten des Botanischen Gartens „Alpinum Schatzalp“ für Sie unterwegs und erntet frische und auch seltene Gartenkräuter. Gemeinsam mit unserem Gartendirektor und seinem Team haben wir weit über 50 verschiedene Sorten und Arten die, wir für Sie in unsere kreativen Menü Kompositionen verarbeiten.

41 nachhaltige Schatzalp Quellen

Alle unsere Wasserquellen sind unterschiedlich und jede einzelne hat ihren eigenen Charakter. Die einen bringen mehr Wasser im Frühjahr und weniger im Herbst, andere wiederum sind sehr konstant. Die einen sind kalt, die anderen wärmer. Einzelne führen viel Sand und Glimmerpartikelchen mit sich und müssen darum zuerst durch einen aufwendigen Sandfänger geführt und filtriert werden. Unser Trinkwasser ist von höchster Qualität, welche durch laufende Kontrollen gesichert wird.

« Bon Appétit »
... wünscht Ihnen das Schatzalpteam

Sommer Angebot

Rindscarpaccio mit feinem Himalaja-Basilikum Pesto auf Rucola Salat an Parmesan Espuma, Foccacia Chip und frittierten Kapern <i>Beef carpaccio with Himalaya Basil Pesto on rocket salad with parmesan cheese espuma, foccacia chip and fried capers</i>	24.00
Lammfilet auf Couscous mit Rataitouille Gemüse und Portwein-Thymina Jus <i>Lamb fillet on couscous with ratatouille and Portwine-thyme Jus</i>	34.00
Rigatoni an Gorgonzola Sauce mit Blattspinat und Ventricina Salami <i>Rigatoni on Gorgonzola sauce with leaf spinach and Ventricina Salami</i>	24.00
Palatschinken an Sauerkirschen Confi mit Hausgemachter Röteli Glace <i>Pancakes on Sour Cherry Confi with Homemade Röteli Glace</i>	12.50

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Avocadosalat mit Melonenperlen, Orangenspalten, Pinienkernen und Minze <i>Avocado salad with melon pearls, orange slices, pine nuts and peppermint</i>	16.00
Rindstatar mit Toastbrot, gehacktem Ei, Schnittlauch und Schalotten <i>Beef tartar with toasted bread, chopped egg, chives and shallots</i>	32.00
Jakobsmuschel auf Kräutersalat mit Trüffel Mayonnaise <i>Scallop on a herb salad with Truffle mayonnaise</i>	24.50
Blattsalate, mit Brot Croûtons und Kürbiskernen <i>Leaf salad with bread croûtons, pumpkin seeds</i>	12.50
Gemischter Salat mit Gurke, Cherry Tomaten, Peperoni Würfeln, Croûtons <i>Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes, capsicum cubes, and croutons</i>	13.50

Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings zu Ihrem Salat:

Französisch, Italienisch oder Balsamico

Please choose one of our homemade dressings for your salad:

French, Italian or Balsamic

Suppen

Soup

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch und Zitronenmelisse (Vegan) <i>Red lentil soup with coconut milk and lemon balm (Vegan)</i>	12.50
Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef broth with pancake stripes</i>	14.00
Cappuccino von Zitronengras mit einem Garnelenspiess <i>Cappuccino of lemongrass with shrimp skewer</i>	18.00

SCHATZALP

Warme Gerichte

Main courses

Poulet Involtini mit Bündner Rohschinken Reiskornnudeln und Zucchini <i>Poulet Involtini with Grisons raw ham, rice noodles and courgettes</i>	29.00
Pata Negra Filet an Süsskartoffelstampf mit Romanesco Gemüse <i>Patanegra fillet on sweet potato mash with romanesco vegetable</i>	42.00
Rindstatar mit Toastbrot, gehacktem Ei Schnittlauch und Schalotte mit Pommes Frites und hausgemachter Mayonnaise <i>Beef tartar with toasted bread, chopped egg chives and shallot with French fries and home-made mayonnaise</i>	48.00
Hochrücken vom Rind mit Ofenkartoffel dazu Schatzalp Sauerrahm und Speckbohnen <i>Rib eye with baked potato and Schatzalp sour cream, bacon beans</i>	46.00
Saibling mit Tagliatelle an Zitronensauce und jungem Spinat <i>Char with tagliatelle on lemon sauce and spinach</i>	32.00

Risotto

Risotto

Risotto auf Shiitakepilzen mit Kalbfleisch Plätzli und jungem Gemüse <i>Risotto on shiitake mushrooms with veal plätzli and young vegetables</i>	42.00
Risotto mit jungem Gemüse <i>Risotto with young vegetables</i>	29.00

Pasta

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio <i>Spaghetti Aglio e Olio</i>	21.00
Spaghetti Aglio e Olio mit 3 Riesengarnelen <i>Spaghetti Aglio e Olio with 3 king prawns</i>	33.00

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Waldbeeren <i>Homemade sour cream ice cream with wild berries</i>	14.00
Crème Karamell <i>Crème Caramel</i>	14.00
Chiapudding mit Rhabarber Kompott (Vegan) <i>Chiapudding with rhubarb compote (Vegan)</i>	14.00

Spezialität des Hauses für 2 Personen

(45 min. Zubereitungszeit)

Speciality of the house for 2 persons

(45 min. of preparation time)

Chateaubriand mit grünem Pfeffer flambiert und feinem Gemüse

Chateaubriand with green pepper flambéed and fine vegetables

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch eine der folgenden

Saucen und Beilagen

Optionally we serve the following side dishes and sauces

Sauce Bernaise - *Sauce Bernaise*

Trüffeljus – *Truffle sauce*

Pilzsauce – *Mushroom sauce*

Dauphine Kartoffeln – *Dauphine Potatoes*

oder Spätzle - *or „Spaetzle“*

CHF 63.00 p.P.

...mit karamellisierter Gänseleber ^{50g}

...with caramelized foie gras 50g

Zuzüglich CHF 10.00 p.P.

(nicht einzeln erhältlich)

SCHATZALP

Käsefondue

Cheese fondue

Hausmischung

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein, Kirsch und Ruchbrot

The house blend

Four exquisite Swiss cheese's, white wine, cherry brandy and bread

32.00 p.P

Moitié-Moitié

Erlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin Käse,
Weisswein mit Kirsch und Ruchbrot

The Moitié-Moitié mixture

exquisite Gruyère and Fribourg Vacherin cheese, white wine, cherry brandy and bread

35.00 p.P

Fondue mit Steinpilzen

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein
und Kirsch verfeinert, dazu servieren wir Ruchbrot

Fondue with porcini

Four exquisite Swiss cheese's, white wine, cherry brandy and bread

42.00 p.P

Zusätzliche Beilagen:

Additional side dishes

...Baby-Pellkartoffeln 6.00

...Baby potatoes boiled in their jackets

...Birnen 6.00

...Pears

...Gemüse süss-sauer 6.00

...Sweet and sour vegetable