



## „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.

### **Slow Mountain – Zauberberg der Langsamkeit**

Entgegen dem Trend, ständig das Tempo zu erhöhen, den Gästen noch mehr bieten zu wollen und die Pisten schneller, steiler, trendiger und schneesicherer zu gestalten, setzen die Initianten auf der Schatzalp auf die Karte „Slow Mountain“ – das erste entschleunigte Skigebiet der Schweiz. Im Zentrum stehen die Bedürfnisse der älteren Gäste, Familien mit kleinen Kindern und Anfänger-Skiklassen. Genussvoll Skifahren, mit weniger Hektik, weniger Ängsten und in gemüthlicher Atmosphäre – das ist die Devise.

### **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**

# SCHATZALP

## Aperitif

### Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Roederer Champagner Theophile brut	1dl	16.50
	7dl	112.00

...wie seit 1900 in unserem schönen Restaurant

*Glass of Roederer champagne just like in the 1900's in our beautiful restaurant*

Jeio extra dry Prosecco	1dl	9.50
	7dl	54.00

Hugo *(Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette)* 14.50

Aperol Spritz *(Prosecco mit Aperol, Wasser und Orange)* 14.50

Campari Spritz *(Prosecco mit Campari, Wasser und Orange)* 14.50

Aprikosen Spritz *(Prosecco mit Red Bull Aprikose Erdbeer und Limettensaft )* 15.50

Campari Soda / Orange 10.50

# SCHATZALP

## Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäsepralinen,  
getrocknete Tomaten und schwarze Oliven (Vegetarisch) 16.50  
*Mixed leaf salad with goat cheese praline, dried tomatoes and black olives (vegetarian)*

Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Croûtons und Ei 19.00  
*Lamb's lettuce with bacon cubes, croûtons and egg*

Gemischte Lolloblätter 18.50  
mit Rohkostsalat, gerösteten Kernen und Croûtons (Vegan)  
*Mixed Lollo leaves with raw salad, roasted seeds and croûtons (vegan)*

Bitte wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings zu Ihrem Salat:

Französisch, Italienisch oder Balsamico (Vegan)  
*Please choose one of our homemade dressings for your salad:  
French, Italian or Balsamic (vegan)*

Gelbes Randencarpaccio mit Mandarinen-Vinaigrette,  
gerösteten Pinienkernen und wildem Blattsalat (Vegan) 26.00  
*Yellow beetroot carpaccio with mandarin vinaigrette, roasted pine nuts and wild leaf salad (vegan)*

Rindstatar mit gekochtem Wachtelei,  
geröstete Brioche und süsser Chili-Mayonnaise 34.00  
*Beef tartare with boiled quail egg, toasted brioche and sweet chilli mayonnaise*

Thunfisch-Tataki mit Zitrus-Sojadressing und Sesamkruste,  
Avocadospalten, knusprigem Ingwer und Wasabi-Creme 34.00  
*Tuna Tataki with citrus soy dressing and sesame crust,  
avocado slices, crispy ginger and wasabi cream*

## Suppen

*Soups*

Kürbis-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl (Vegan) 16.00  
*Pumpkin and coconut cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil (vegan)*

Cremige Maronensuppe 16.00  
mit frischem Schnittlauch und getrocknetem Thymian (Vegan)  
*Cream of chestnut with fresh chives and dry thyme (vegan)*

# SCHATZALP

## Warme Gerichte

*Main courses*

Steinpilzrisotto mit schwarzen Trüffelcarpaccio und Pastinakenchips (Vegan) <i>Porcini mushroom risotto with black truffle carpaccio and parsnips crisps (vegan)</i>	38.00
Curry aus Süsskartoffeln und grünen Erbsen mit Basmatireis (Vegan) <i>Sweet potato and green peas curry with basmati rice (vegan)</i>	36.00
Grilliertes Lachsfilet mit Limette und schwarzem Sesam, Kartoffelpüree und weisser Miso-Bernaise <i>Grilled salmon fillet with lime and black sesame, mashed potatoes and white miso bernaise</i>	48.00
Maispouardenbrust <sup>200g</sup> mit Parmesankruste, Basilikumrisotto und rosa Pfeffersauce <i>Corn-fed chicken breast <sup>200g</sup> with parmesan crust, basil risotto and pink pepper sauce</i>	42.00
Rosa gebratenes Lammrücken <sup>180g</sup> mit überbackenen Kartoffeln, grilliertem Spargel und Chimichurri-Butter <i>Rack of lamb <sup>180g</sup> roasted pink with gratinated potatoes, grilled asparagus and chimichurri butter</i>	55.00
Gebratenes Hirschentrecôte <sup>200g</sup> mit Haselnussknödeln, mariniertem Rotkohl und Preiselbeersauce <i>Roasted venison entrecôte <sup>200g</sup> with hazelnut dumplings, marinated red cabbage and cranberry sauce</i>	58.00

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

*Fine dessert from our in-house patisserie*

Passionsfruchtsorbet mit Mango-Ragout (Vegan) <i>Passion fruit sorbet with mango ragout (vegan)</i>	18.00
Zitronen Pudding mit Blaubeeren und Alpenhonig <i>Lemon-Posset with blackberries and alpine honey</i>	16.00
Warmer Walnussbrownie mit kandierten Kumquats und Haselnussglacé <i>Warm walnut brownie with candied kumquats and hazelnut ice cream</i>	20.00
Cheesecake mit frischen Himbeeren und Kräuterglacé <i>Cheesecake with fresh raspberries and alpine herb ice cream</i>	16.00

# SCHATZALP

## Spezialität des Hauses für 2 Personen

*(45 min. Zubereitungszeit)*

*Speciality of the house for 2 persons*

*(45 min. of preparation time)*

Châteaubriand mit grünem Pfeffer und feinem Gemüse

*Châteaubriand with green pepper and fine vegetables*

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch eine (1) der folgenden  
Saucen und Beilagen

*Optionally we serve one of the following side dishes and sauces*

Sauce Bèarnaise - *Sauce Bèarnaise*

Trüffeljus - *Truffle sauce*

Pilzsauce - *Mushroom sauce*

Dauphine Kartoffeln - *Dauphine Potatoes*

Spätzle - *„Spaetzle“*

Steakhouse Pommes - *Steakhouse fries*

Reis - *Rice*

CHF 69.00 p.P.

...mit Gänseleber<sup>50g</sup>

*...with foie gras<sup>50g</sup>*

Zuzüglich CHF 15.00 p.P.

(nicht einzeln erhältlich)

*additional CHF 15.00 per person*

*(not available individually)*

Jede weitere Beilage oder Sauce beträgt 7.00 CHF

*Each additional side dish or sauce costs CHF 7.00*

# SCHATZALP

## Käsefondue

*Cheese fondue*

### Hausmischung

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein, Kirsch und Ruchbrot

*The house blend*

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

34.00 p.P

### Moitié-Moitié

Erlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin Käse und Ruchbrot

*The Moitié-Moitié mixture*

*exquisite Gruyère and Fribourg Vacherin cheese and bread*

35.00 p.P

### Veganes Fondue <sup>250g</sup>

aus Cashewkernen und Weisswein aus kontrolliertem Anbau in der Schweiz

*Vegan Fondue*

*made from cashew nuts and white wine from controlled cultivation in Switzerland*

35.00 p.P

### Zusätzliche Beilagen:

*Additional sides*

...Baby-Pellkartoffeln 8.00

*...Baby potatoes boiled in their jackets*

...Birnen 8.00

*...Pears*

...Gemüse süss-sauer 8.00

*...Sweet and sour vegetables*

# SCHATZALP

## Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
<i>(von unseren 41 Quellen)</i>	100cl	9.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.50
Sprite / Fanta	33 cl	5.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.50
Apfelsaft	33 cl	5.50
Fuse Tea Lemon	30 cl	5.50
Michel Apfelschorle	33 cl	5.50
Red Bull Original / Aprikose-Erdbeer	25cl	5.50
Kinley Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	20 cl	5.50
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- und Williams- Birnensaft	20 cl	5.90

## Bier & Apfelwein / Beer & Cider

Feldschlösschen / Panaché	Glas	30 cl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	Flasche	33 cl	6.00
Monsteiner Huusbier	Glas	30 cl	7.00
Schneider Weisse	Flasche	50 cl	9.50
Erdinger alkoholfrei	Flasche	50 cl	9.50
Swizly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	Flasche	33 cl	7.00
Apfelwein von Möhl mit <b>und</b> ohne Alkohol	Flasche	50 cl	8.00

## Heissgetränke / Hot Drinks

Kaffee crème, Espresso			5.50
Leafcup Tee von Ronnefeldt			5.50
<i>Bergkräuter, Darjeeling, Morgentau, Minze, Kamille, Verveine, Sweet Berries</i>			
Heisse Schoggi, Ovomaltine			6.00
Cappuccino, Schale ( <i>Milchkaffee</i> )			6.00
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.50
Espresso Coretto ( <i>Espresso mit Grappa</i> )	2 cl	40%	10.00
Kaffee Luz ( <i>Kaffee mit Obstler oder Pflümli</i> )	2 cl	40%	9.00
Jagertee	4 cl	12%	9.00
Schümli-Pflümli ( <i>Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm</i> )	2 cl	40%	9.50
Eichhörnlkafi ( <i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i> )	4 cl	22%	12.00
Irish Coffee ( <i>Kaffee mit Tullamore Dew und Rahm</i> )	4 cl	40%	14.00