

# SCHATZALP

## „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 gemütlicher 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:

Cüpli Roederer Champagner brut	1dl	16.50
	7dl	109.00

...wie seid 1900 in unserem schönen Restaurant

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

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00

Hugo (*Prosecco mit Holunderblütensirup*) 11.50

Ingo (*Prosecco mit Ingwerer und Holunderblütensirup*) 10.50

Aperol Spritz (*Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis*) 11.50

Campari Soda / Orange 9.00

# SCHATZALP

## Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

Rindertartar <sup>70g</sup> mit knusprigen Fenchel Crunch und Toast <i>Beef tartar<sup>70g</sup> with crispy fennel crunch and toast</i>	25.00
Nüsslisalat mit Brot Croûtons und Ei <i>Lamb's lettuce with croûtons and egg</i>	16.50
Gemischter Salat mit Gurke, Cherry Tomaten, Peperoni Würfeln, Croûtons <i>Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes, capsicum cubes and croûtons</i>	15.50
Cesâr Salat mit Parmesandressing und Pouletstreifen <i>Cesâr salad with parmesan dressing and chicken slices</i>	21.50
Bündner Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Bergkäse und Birnenbrot <i>Grison plate with dried meat, raw ham, Salsiz, bacon, mountain cheese and pear bread</i>	26.00

Bitte wählen Sie eins 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)*

## Suppen

*Soup*

Consommè von Nani`s Gartengemüse mit Basilikumnocken (Vegan) <i>Consommè from Grannies garden vegetables with basil dumplings (vegan)</i>	13.00
Kürbissuppe mit ihrem Öl und ihren Kernen (Vegan) <i>Pumpkin soup with its oil and seeds (vegan)</i>	13.00
Bündner Hochzeitssuppe mit Speck und Gemüse Brunoise <i>Grisons wedding soup with bacon and vegetables Brunoise</i>	14.00

# SCHATZALP

## Warme Gerichte

*Main courses*

Gebratenes Lachsfilet in einer Bärlauch-Orangenkruste auf pikantem Kabis mit Rosmarien Kartoffen <i>Roasted salmon fillet in a crust of wild garlic &amp; orange on spicy cabbage and rosemary potatoes</i>	38.00
Tartar <sup>140g</sup> vom Rind mit knusprigen Fenchel Crunch und Toast <i>Beef tartar<sup>140g</sup> with crispy fennel crunch and toast</i>	39.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Steakhouse Pommes dazu Salatbouquet <i>Veal escalope „Vienna style“ with steakhouse fries and side salad</i>	42.00
Rosa gebratene Lammracks dazu gegrilltes Mediterranes Gemüse, Pommes Rissolées und Portweinjus <i>Pink roasted racks of lamb served with Mediterranean vegetables, French fries rissolées and port wine jus</i>	41.00
Kichererbsen - Spinat Taler auf Kirschtomaten - Ingwer Chutney mit Fenchel Crunch und Maniok Pommes (Vegan) <i>Chickpea and spinach patty on cherry tomato - ginger chutney with crunchy fennel and maniok fries (Vegan)</i>	28.00
Capuns (mit Bündnerfleisch oder Vegetarisch) an Gemüse-Rahmsauce mit Raclette Käse überbacken <i>Capuns (filled with grisons dried ham or vegetarian) on vegetable cream sauce, gratinated with Raclette cheese</i>	23.50
Panorama Burger mit Rinderhackfleisch, Cheddar, karamelisierten Zwiebeln, Tomaten und Steakhouse Pommes <i>Panorama Burger made with beef mince, cheddar, caramelised onion, tomatoes and steakhouse chips</i>	34.00

# SCHATZALP

## 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 <sup>50g</sup>

*...with caramelized foie gras 50g*

Zuzüglich CHF 10.00 p.P.

*(nicht einzeln erhältlich)*

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

*Fine dessert from our in-house patisserie*

Duett von der Schokolade, Tobleronemousse und Kaffee-Creme Brûlée 16.00

*Duet of chocolate, toblerone mousse and coffee crème brulee*

Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Apfelmus **oder** Kräuterglacé 19.00

*Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, apple **or** herb ice cream*

Coup Romanoff\* mit frischen Erdbeeren und einem Tupfer Rahm 14.50

*Coup Romanoff\* with fresh strawberries and a dash of whipped cream*

**\*Grossherzog Dmitri Pavlovich-Romanow war Sanatoriumspatient der Schatzalp bis 1942- Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite**

*\*Grand Duke Dmitri Pavlovich-Romanov was a sanatorium patient at Schatzalp until 1942- More information in the history blog on our website*

# 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*

32.00 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

## **Fondue mit Steinpilzen**

Vier erlesene Schweizer Käse servieren wir mit Ruchbrot

*Fondue with porcini*

*Four exquisite Swiss cheese's served with bread*

42.00 p.P

## **Zusätzliche Beilagen:**

*Additional sides*

...Baby-Pellkartoffeln 6.00

*...Baby potatoes boiled in their jackets*

...Birnen 6.00

*...Pears*

...Gemüse süss-sauer 6.00

*...Sweet and sour vegetable*

# SCHATZALP

## Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
(von unseren 41 Quellen)	100cl	9.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Sprite / Fanta	33 cl	5.00
Rivella rot / blau	33 cl	5.00
Apfelsaft	33 cl	5.00
Fuse Tea Lemon	30 cl	5.00
Michel Apfelschorle	33 cl	5.00
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20 cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.00
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- und Williams- Birnensaft	20 cl	5.20

## Bier & Apfelwein / Beer & Cider

Feldschlösschen / Panaché	Glas	30 cl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	Flasche	33 cl	5.50
Monsteiner Huusbier	Flasche	33 cl	6.50
Schneider Weisse	Flasche	50 cl	8.00
Erdinger alkoholfrei	Flasche	50 cl	8.00
Swizly - Apfelwein mit erfrischendem Holunder	Flasche	33 cl	6.00
Apfelwein von Möhl mit <b>und</b> ohne Alkohol	Flasche	50 cl	7.00

## Heissgetränke / Hot Drinks

Kaffee crème, Espresso			4.50
Tee, Punch (Orange, Apfel, Rum)			4.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine			4.50
Cappuccino, Schale (Milchkaffee)			5.50
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.00
Tee mit Rum	2 cl	40%	7.00
Espresso Coretto (Espresso mit Grappa)	2 cl	40%	7.00
Kaffee Luz (Kaffee mit Obstler oder Pflümli)	2 cl	40%	7.00
Jagertee	4 cl	12%	8.50
Schümli-Pflümli (Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm)	2 cl	40%	8.50
Eichhörnlikafi (Kaffee mit Nusslikör und Rahm)	4 cl	22%	10.00
Irish Coffee (Kaffee mit Tullamore Dew und Rahm)	4 cl	40%	12.50