


Speisekarte


Heisses aus dem Suppentopf

Hot stuff from the stock pot

	Klare Rindsbrühe mit Fideli und Gemüse <i>Clear beef bouillon with noodles and vegetables</i>	12.50
	Original Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch <i>Original Grison barley soup with air dried meat</i>	13.50
	Pikante Gulaschsuppe <i>Spicy goulash soup</i>	13.50

Knackige Salate





Fresh salads

	Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kerne <i>Colourful leaf salad with croûtons and seeds</i>	14.50
	Gemischter Salat mit Croûtons und Kerne <i>Mixed salad with croûtons and seeds</i>	15.50
	Wurst-Käse Salat mit Essig-Gurkenstreifen, Zwiebeln und gekochtem Ei <i>Sausage-cheese-salad with Vinegar-cucumber stripes, onions and soft boiled egg</i>	19.00
	Caesar Salat mit Parmesandressing und gebratenen Speck <i>Caesar Salad with parmesan dressing and fried Bacon</i>	23.00

Bitte wählen Sie: Französisches-, Italienisches- oder Balsamico Dressing
Please choose: French-, Italian- or balsamic dressing


Kalte Bündner Küche

Cold cuts of Grison

	Portion Davoser Bergkäse ^{150g} mit Birnenbrot <i>Davos mountain cheese^{150g} with pear bread</i>	15.00
	Bündner Salsiz ^{100g} mit eingelegtem Gemüse und Birnenbrot <i>Grison salsiz with pickled vegetables and pear bread</i>	16.50
	Bündner Rohschinken ^{80g} mit marinierten Blattsalat <i>Grison raw ham with lettuce salad</i>	18.50
	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

Delikate warme Sandwiches

Warm Sandwiches

	Gratinierte Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Ei <i>Gratinated cheese slice with ham, tomatoes and egg</i>	19.00
--	--	-------

Gefüllte Focaccia mit kleinem Salatbouquet serviert und ...

Filled Focaccia garnished with a small salad and ...

...	Davoser Rohschinken mit Büffelmozzarella und Kräuterpesto <i>Raw Ham from Davos with buffalo mozzarella and pesto from herbs</i>	23.00
...	Mediterranes Gemüse mit Büffelmozzarella und Kräuterpesto <i>Mediterranean vegetable with buffalo mozzarella and pesto from herbs</i>	21.00
...	Räucherlachs mit Meerrettich und Kräuterpesto <i>Smoked Salmon with horseradish and pesto from herbs</i>	21.00

Knusprige Kartoffelrösti

Crusty hash browns



Rösti natur

Typical plain Swiss hash brown

18.00

... gerne servieren wir Ihnen unsere Rösti auch mit:

... at your request, we also top up our hash brown with:

- zwei Spiegeleiern / <i>two fried eggs</i>	Beilage	4.00
- gebratenem Speck / <i>roasted bacon</i>	Beilage	3.50
- Raclettekäse / <i>raclette cheese</i>	Beilage	3.50
- buntem Wurzelgemüse / <i>mixed root vegetable</i>	Beilage	5.00
- geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich <i>Smoked salmon with horseradish cream</i>	Beilage	13.50

Warme Gerichte

Warm courses



Schatzälpler Magronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln (*Vegetarisch*)

"Schatzälpler" Magronen Pasta with apple sauce and roasted onions (Vegetarian)

$\frac{1}{2}$ 17.00 **1/1** 21.00

Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus

Pasta with minced beef and apple sauce

19.00 23.00



Capuns an Gemüse-Rahmsauce mit Raclette Käse überbacken

Capuns on vegetable cream sauce, gratinated with Raclette cheese

3 Stück 15.00 **5 Stück** 21.00



»Madame Chauchat« Burger, Käsesauce, Spiegelei, Knusperzwiebeln, 36.00

Gewürzgurke, Cherrytomaten-Chutney, Wasabi-Mayonnaise und Steakhouse Pommes mit Kräuterdip

"Madame Chauchat" burger beef, cheese sauce, fried egg, crispy onions, gherkin, cherry tomato chutney, wasabi-mayonnaise and steakhouse fries with herb dip

Cordon Bleu vom Schwein mit Davoser Bergkäse und Bündnerfleisch

dazu Steakhouse Pommes und Salatbouquet

Pork cordon bleu with Davos mountain cheese and Bündnerfleisch served with steakhouse fries and salad bouquet

32.00

Gebratenes Rindshuftsteak^{200g} mit Cafe de Paris Butter, Steak Pommes und Salatbouquet

Roasted beef hoof steak with Cafe de Paris butter, steak fries and salad bouquet

39.00

Feines aus der süßen Küche

Fancy food from the sweet kitchen

Portion Schlagrahm - *whipped cream*

1.50

Früchtewähe - *Fruit tart*

7.50

Hausgemachter Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce **oder**

15.00

Vanilleeis

*Warm Schatzalp apple strudel with vanilla sauce **or** vanilla ice cream*

Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Apfelmus **oder** Zwetschgenkompott

19.00

*Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, apple **or** plum sauce*

Quarkknödel mit Zwetschgen gefüllt dazu Vanillesauce

15.50

Curd dumplings filled with plums served with vanilla sauce

Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einen Tupfer Rahm

14.50

Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash whipped cream



Bündner Spezialitäten haben wir so für Sie gekennzeichnet!

Grison Specialities are signed for you!

Getränkekarte

Der prickelnde Apéritif

Glas Jeio Prosecco	1dl	9.50
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette)	1.5dl	14.50
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol, Wasser und Orange)	1.5dl	14.50
Campari Spritz (Prosecco mit Campari, Wasser und Orange)	1.5dl	14.50
Aprikosen Spritz (Prosecco mit Red Bull Aprikosen-Erdbeer und Limettensaft)	1.5dl	15.50
Champagner Roederer Theophile Brut	1dl	16.50

Offene Weine

		1dl	5dl	7dl
Weiss	Chateau Vinzel, Chasselas, Schweiz	8.00	38.00	52.00
	Chateau Lichten, Petite Arvine, Schweiz	9.80	49.00	67.00
	Soave Classico, Garganega, Italien	8.50	39.00	58.00
	Vino Bianco Terre Siciliane IGP, Vermentino, Italien	7.50	35.00	43.00
Rot	Merlot Baiocco, Schweiz	8.50	39.00	57.00
	Fläscher Pinot Noir, Schweiz	9.80	49.00	68.00
	Ch. Peyreau, Frankreich	9.50	45.00	62.00
	Nero d'Avola Sicilia DOC, Italien	7.50	35.00	43.00

...unser winterlicher Geheim-Weintipp

Le Rouge, Vin de Pays Suisse, Cave Corbassière 72.00

Pinot Noir 43,3%, Syrah 33,4%, Cabernet Franc 8,3%, Merlot 8,3%, Malbec 6,7%

Pinot Noir für die Fruchtigkeit, mit würzigem Syrah und Cabernet Franc für etwas Spice. Merlot fügt eine weiche Struktur hinzu. Der Hauch Beerenpower kommt vom Malbec. Zusammen ergibt die Assemblage eine wunderbare, dunkle und pfeffrig, cool-climat Aromatik!



Le Blanc, Vin de Pays Suisse, Cave Corbassière 69.00

Pinot Noir 25%, Chasselas 25%, Riesling-Silvaner 25%, Petite Arvine 12,5%, Palen 12,5%

Ein fruchtiges Paradies mit saftigen Pfirsichen, knackigen Äpfeln und süssen Birnen. Am gaumen erfrischend, leicht, filigran. Betont durch ein weiches Nussaroma. Knackigelegant. Also absolut nicht der gewöhnliche Weisswein, sondern wie ein jugendlicher Wirbelwind im Glas-fruchtig, frisch und voller Überraschungen. Ein perfekter Begleiter für entspannende Abende mit Freunden.



Aperitif 4cl

Sherry dry Tio Pepe	15%	8.00
Martini Bianco	15%	9.50
Pernod	40%	9.50
Cynar	17%	9.50
Campari-Orange/Soda	23%	10.50
Campari	23%	9.50
Averna	32%	9.00

Alkoholfreie Getränke

Schatzalp Wasser (garantiert nachhaltig)	50cl	6.00
<i>Mineralwasser aus einer der 41 eigenen Bergquellen mit oder ohne Kohlensäure</i>	100cl	9.50
Coca Cola / Cola Zero	33cl	5.50
Sprite / Fanta / Eistee	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Apfelsaft	33cl	5.50
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.50
Kinley Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	20cl	5.50
Red Bull Original / Aprikose-Erdbeer	25cl	5.50
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- oder Williams Birnensaft	20cl	5.90

Bier & Apfelwein

Feldschlösschen „Hopfenperle“ vom Fass / Panaché	30cl	6.00
	50cl	9.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	Flasche	33cl 6.00
Monsteiner Huusbier vom Fass - <i>aus der Region</i>	30cl	7.00
	50cl	10.80
Swizly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	Flasche	33cl 7.00
Schneider Weisse Weizenbier	Flasche	50cl 9.50
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	Flasche	50cl 9.50
Möhl Apfelwein trüb, mit oder ohne Alkohol	Flasche	50cl 8.00

Heisse Getränke

Kaffee crème, Espresso			5.50
Leafcup Tee von Ronnefeldt			5.50
<i>Bergkräuter, Darjeeling, Morgentau, Minze, Kamille, Verveine, Sweet Berries</i>			
Punsch (<i>Orange, Apfel, Rumaroma</i>)			5.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine			6.00
Cappuccino, Schale (<i>Milchkaffee</i>)			6.00
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.50
Tee mit Rum (<i>Grog</i>)	2cl	40%	8.00
Jagertee		12%	9.00
Espresso Coretto (<i>Espresso mit Grappa</i>)	2cl	40%	10.00
Kaffee Luz (<i>Kaffee mit Obstler oder Pflümli</i>)	2cl	40%	9.00
Schümli-Pflümli (<i>Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm</i>)	2cl	40%	9.50
Eichhörnlikafi (<i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i>)	4cl	22%	12.00
Irish Coffee (<i>Kaffee mit Irish Whiskey und Rahm</i>)	4cl	40%	14.00

