

## Willkommen auf der Schatzalp Snow Beach Open Air Restaurant TOP OF DAVOS

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

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

**warme Küche 11.30 bis 17.00 Uhr**

Verantwortlicher Küchenchef:

*Executive Chef:*

**Bernd Weis**

Chef de Service:

*Maitre d'Hotel:*

**Udo Berber**

---

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.  
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.  
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.  
Snow Beach Winter 2024-25 vb

## Aperitif

### Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Louis Roederer Théophile Brut	1dl	16.50
	7dl	112.00
Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2015	7dl	195.00

...wie seit 1900 auf unserer schönen Terrasse

*Glass of champagne just like the 1900's on our beautiful terrace*

Jeio extra dry Prosecco	1dl	9.50
	7dl	54.00
Hugo ( <i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i> )		14.50
Aperol Spritz ( <i>Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis</i> )		14.50
Campari Spritz ( <i>Prosecco mit Campari, Wasser, Orange und Eis</i> )		14.50
Aprikosen Spritz ( <i>Prosecco mit Redbull Aprikose- Erdbeer, Limettensaft</i> )		15.50
Lavendel-Limonaden Prosecco ( <i>Lavendelsirup, Bitter Lemon und Prosecco</i> )		15.00

### ...unser sommerlicher Geheim-Weintipp 5 dl Flaschen aus der Region Davaz (GR) für 42.00 CHF

Riesling – Silvaner AOC	Schiller Rosé AOC	Pinot Noir AOC
-------------------------	-------------------	----------------

## Heisse Getränke

*Hot Drinks*

Kaffee Crème, Espresso			5.50
Leafcup Tee von Ronnefeldt			5.50
<i>Bergeräuter, Darjeeling, Morgentau, Minze, Kamille, Verveine, Sweet Berries</i>			
Punsch ( <i>Orange, Apfel, Rumaroma</i> )			5.50
Frischer Tee ( <i>Pfefferminz oder Ingwer</i> )			7.00
Heisse Schoggi, Ovomaltine			6.00
Cappuccino, Schale ( <i>Milchkaffee</i> )			6.00
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.50
Jagertee		44%	9.00
Tee mit Rum	4cl	40%	11.00
Espresso Corretto ( <i>Espresso mit Grappa</i> )	2cl	40%	10.00
Kaffee Luz ( <i>Kaffee mit Obstler, Kräuter oder Zwetschge</i> )	2cl	40%	9.00
Schümli-Pflümli ( <i>Kaffee mit Pflümli und Rahm</i> )	2cl	40%	9.50
Eichhörnlikafi ( <i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i> )	4cl	22%	12.00
Irish Coffee ( <i>Kaffee mit Whiskey und Rahm</i> )	4cl	40%	14.00

## Snow Beach Open Air Restaurant

### Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl <i>Mixed leaf and raw vegetable salads marinated with house dressing of your choice</i>	14.50
Caesar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing <i>Caesar salad with young lettuce hearts and Parmesan dressing</i>	18.00
<b>mit Pouletstreifen/ with chicken slices</b>	27.50
<b>mit Rauchlachs/ with smoked salmon</b>	28.50
Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler auf Rucolasalat und Dressing nach Wahl <i>Crostini with caramelised goat's cheese on rocket salad and dressing of your choice</i>	21.00
<b>Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings:</b> <b>Französisch, Italienisch, Balsamico oder Parmesan</b> <i>Please choose one of our homemade dressings: French, Italian, Balsamic or Parmesan</i>	
Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Gemüsevinaigrette und Pinienkerne ( <i>Vegan</i> ) <i>Beetroot carpaccio with lamb's lettuce, vegetable vinaigrette and pine nuts (vegan)</i>	21.00
Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuterkruste auf pikantem Würzkabis <i>Fried fillet of salmon in a herb crust on savoury seasoned cabbage</i>	24.00
Fruchtiges Hirschtatar an Apfel-Kressevinaigrette, Gewürzbricchoe und Kräuterbutter <i>Fruity venison tartare with apple and watercress vinaigrette, spiced brioche and herb butter</i>	29.00

## Snack

*Snack*

Bündnerteller	26.00
Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot <i>Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, salsiz (smoked sausage), mountain cheese and pear bread</i>	
Hausgemachte Focaccia Streifen mit veganen Dips <i>Homemade focaccia strips with vegan dips</i>	19.00
Portion Steakhouse Pommes mit hausgemachtem Trüffeldip <i>Portion Steakhouse chips with homemade truffle dip</i>	16.00

## Suppen

*Soup*

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen ( <i>Vegan</i> ) <i>Cream of pumpkin soup with its oil and seeds (vegan)</i>	<i>kleine Tasse / small bowl</i>	14.00
	<i>grosse Tasse / big bowl</i>	19.00
Wild-Consommé mit Maroninocken <i>Game consommé with chestnut dumplings</i>	<i>kleine Tasse / small bowl</i>	14.00
	<i>grosse Tasse / big bowl</i>	19.00
Consommé von Oma`s Gartengemüse mit Griessnocken ( <i>Vegan</i> ) <i>Consommé from Nanny`s garden vegetables with semolina dumplings (vegan)</i>	<i>kleine Tasse / small bowl</i>	13.00
	<i>grosse Tasse / big bowl</i>	18.00

## Warme Gerichte

*Main courses*

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln, Bergkäse und Crème fraîche	19.00
<b>oder</b> mit Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Champignons, Rucola und Mozzarella	21.50
<b>oder</b> mit Birne, Ziegenkäse und Zwiebeln	22.50
<i>Homemade tarte flambée with bacon, onions, mountain cheese and crème fraîche</i>	
<i>or with tomato sauce, sun-dried tomatoes, mushrooms, rocket and mozzarella</i>	
<i>or with pear, goat's cheese and onions</i>	
„Kaeng Phet“ Thaicurry mit Tofu, frischem Gemüse und Basmatireis ( <i>Vegan</i> )	33.00
„Kaeng Phet“ Red Thai curry with Tofu, fresh vegetables and basmati rice ( <i>Vegan</i> )	
und mit Pouletbrust / <i>and with chicken breast</i>	39.00
Pastinakennocken auf gegrilltem Minigemüse dazu Nüsslipesto ( <i>Vegan</i> )	32.00
<i>Parsnip gnocchi on grilled mini vegetables served with sorrel pesto (Vegan)</i>	
Hausgemachte Pizzoccheri nach Art des Valtellina	32.00
mit Kartoffeln, Wirz und Davoser Bergkäse	
<i>Homemade pizzoccheri Valtellina-style with potatoes, savoy cabbage and Davos mountain cheese</i>	
Hausgemachte Trinser Birnenravioli mit Alpbuttermilch und Davoser Bergkäse	33.00
<i>Homemade Trinser pear ravioli with alpine butter and Davos mountain cheese</i>	
Thunfischsteak mit Weissmehlrisotto, Davoser Frischkäse und Williams-Birnen	44.00
<i>Tuna steak with white port wine risotto, Davos cream cheese and Williams pears</i>	
Schatzalp Sandwich mit gegrillten Entenbrustscheiben, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Avocado-Mayonnaise, Kirsch Chutney, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites	38.00
<i>Schatzalp sandwich with grilled duck breast slices, bacon, fried egg, fried onions, avocado mayonnaise, cherry chutney, herb sour cream and French fries</i>	
Rindshohrückensteak an Kürbisspalten mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm	46.00
<i>Beef rump steak on pumpkin wedges with herb butter, jacket potato and sour cream</i>	
Rosa gebratener Lammrücken an einer Rosmarinjus	45.00
dazu Kichererbsen-Kartoffelpüree und Mini Auberginen	
<i>Pink roasted saddle of lamb with rosemary jus served with chickpea mashed potatoes and mini aubergines</i>	
In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen	42.00
an hausgemachten Spätzle und Trüffel-Rahmwirz	
<i>Beef cheek braised in red wine with homemade spaetzle and truffle cream savoy cabbage</i>	
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb	44.00
mit Steakhouse Pommes, Blattsalat und Preiselbeeren	
<i>Veal escalope „Vienna style“ with Steakhouse fries, leaf salad and cranberries</i>	
Rosa gebratenes Hirschrack im Nussmantel an einer Wacholderjus	48.00
mit Apfel-Rotkraut und Knöpfli	
<i>Pink roasted venison in a nut coat with juniper jus, apple and red cabbage and small dough dumplings</i>	

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

*Fine dessert from our in-house pastry*

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce <b>oder</b> mit Vanilleeis <i>Schatzalp apple strudel with vanilla sauce <b>or</b> vanilla ice cream</i>	16.00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, ein Schuss Rum, Apfelmus <b>oder</b> Alpenkräuter Glacé <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple sauce <b>or</b> alpine herb ice cream</i>	<i>klein/ small</i> 17.00 <i>gross/ big</i> 22.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Nutella, Bananen und Schlagrahm <i>Homemade tarte flambée with Nutella, bananas and whipped cream</i>	20.50
Tobleronemousse an pochiertem Birnenfächer <i>Toblerone mousse with poached pear fan</i>	17.00
Knuspriges Tuiles mit Frischkäse und Zitrone <i>Crispy tuiles with cream cheese and lemons</i>	16.00
Maronikuchen mit Kirschwasser und Rahm <i>Chestnut cake with cherry brandy and cream</i>	17.00
Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupper Rahm <i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>	16.00
<b>* Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow</b> war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite oder Facebook -Sanatorium Schatzalp-	
Variation von Schweizer und Internationalen Käse mit Nüssen und Feigensenf <i>Choice of different Swiss and international cheese with nuts and fig mustard</i>	19.50

## Hausgemachte Kuchen, Wähen & Torten

*Homemade cakes, pies and tarts*

Täglich frisch, täglich wechselnd

von Pâtissier Frederic Tatara

*Daily fresh, daily changing from our Pâtisserie Frederic Tatara*

## Glacé Angebot

Coup Dänemark <i>Vanilleglace mit Schokoladensauce</i>	16.00
Coup Eichhörnl <i>Baumnuß-, Stracciatella- und Karamellglace mit Meringue und Caramelsauce</i>	16.50
Wiener Eiskaffee <i>Vanilleglace mit Kaffee und Rahm</i>	13.50
Kugel Glacé: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Baumnuß, Banane; Mango;-Zitrone;- Lycheesorbet <i>Ice cream scoop: strawberry, vanilla, chocolate, walnut, banana: mango;- lemon;- lycheesorbet</i>	je 4.00

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.  
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.

Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.

## Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(Mineralwasser aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	9.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Sprite / Fanta	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Apfelsaft von Möhl	33cl	5.50
Eistee Zitrone	33cl	5.50
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.50
Kinley Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	20cl	5.50
Michel Tomatensaft / Orangensaft	20cl	5.90
Michel Pfirsichsaft / Williams-Birnensaft	20cl	5.90
Red Bull Original / Aprikose-Erdbeer	25cl	5.50

## Saftschorlen

Rüebli-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Randen-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Tomaten-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Preiselbeer-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Granatapfel-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Holunder-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Wald-Heidelbeeren-Saftschorle - <i>Biotta</i> -	35cl	7.00
Maracuja-Saftschorle - <i>Rauch</i> -	35cl	6.00
Cranberry-Saftschorle - <i>Michel</i> -	35cl	6.00

## Bier & Apfelwein

Feldschlösschen „Hopfenperle“ / alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen „Hopfenperle“ Panaché	33cl	6.00
Monsteiner Huusbier - <i>aus der Region</i>	33cl	7.00
	50cl	9.50
Schneider Weisse Weizenbier	50cl	9.50
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	50cl	9.50
Swizly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	33cl	7.00
Möhl Apfelwein mit <b>oder</b> ohne Alkohol	50cl	8.00

## Weitere Aperitif

Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	8.00
Cynar	4cl	17%	9.50
Averna	4cl	32%	9.00
Braulio	4cl	32%	9.00
Pernod	4cl	40%	9.50
Martini bianco/ Extra dry/ Rosso	4cl	15%	9.50
Campari	4cl	23%	9.50
Portwein Dows's 10 years	4cl	20%	12.00
Portwein Ramos Pinto 20 years	4cl	20%	19.00
Campari Soda / Orange	4cl	23%	10.50

## Digestiv und Geistreiches

### Etter Brände

Himbeere	2cl	41%	10.50
Kirsch	2cl	41%	10.50
Williams Birne	2cl	42%	9.50
Aprikose	2cl	42%	10.50
Pflümli	2cl	41%	10.50
Quitte	2cl	41%	10.50

### Destillate

Vieille Prune Morin et Fils	2cl	40%	9.50
Sempé Fine Armagnac	2cl	40%	9.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	12.00
Rémy Martin XO Excellence	2cl	40%	28.00

### Grappa

Grappa Merlot, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa lo Chardonnay, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa il Moscato, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa Antica Cuvée, Nonino	2cl	43%	13.50
Grappa Amarone - Paesanella	2cl	42%	9.00
Grappa Chardonnay - Paesanella	2cl	41%	9.00
Calvados Morin et Fils	2cl	40%	9.00