

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: **Oliver Klein**
Executive Chef:

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Cüpli Taittinger Champagner brut	1dl	14.50
	7dl	99.00

...wie vor 117 Jahren auf unserer schönen Terrasse

Glass of champagne Taittinger just like 117 years ago on our beautiful terrace

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00

Hugo (*Prosecco mit Holunderblütensirup*) 11.50

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

Bellini / Rossini (*Prosecco mit Pfirsich- oder Himbeerpürree*) 11.50

...unser winterlicher Geheim-Weintipp

Amarone Tommasi - Classico DOCG 2011



Das Weingut ist Mitglied der Qualitätsvereinigung «Amarone Families» und führt auch den Titel Winery of the Year des Magazins Wine & Spirits in der Trophäenliste. Der Klassiker des Hauses und natürlich der Herr im Haus ist der Amarone Classico. Ein gehaltvoll-barocker, würzig-intensiver Rotwein für den sinnlichen Genuss.

Winter Probierpreis: anstatt ~~119.00~~ nur 99.00

Heisse Getränke

Hot Drinks

Kaffee Crème, Espresso			4.50
Tee, Punsch (<i>Orange, Apfel, Rum</i>)			4.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine			4.50
Cappuccino, Schale (<i>Milchkaffee</i>)			5.50
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.00
Jagertee			6.50
Tee mit Rum	4cl	40%	9.00
Espresso Coretto (<i>Espresso mit Grappa</i>)	2cl	40%	7.00
Kaffee Lutz (<i>Kaffee mit Obstler oder Pflümli</i>)	2cl	40%	7.00
Schümli-Pflümli (<i>Kaffee mit Pflümli und Rahm</i>)	2cl	40%	7.50
Eichhörnlkafi (<i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i>)	4cl	22%	10.00
Irish Coffee (<i>Kaffee mit Whisky und Rahm</i>)	4cl	40%	12.50

Hausgemachte Kuchen, Wähen & Torten

Homemade cakes, pies and tarts

Blechkuchen mit frischen, saisonalen Früchten <i>Tray bake with fresh seasonal fruits</i>	6.50
Käsekuchen/Quarkkuchen - <i>Cheese cake</i>	7.50
Früchtewähe - <i>Fruit tart</i>	7.50
Crème Schnitte - <i>Custard slice</i>	7.50
Schokoladenkuchen - <i>Chocolate cake</i>	8.00
Tageskuchen – <i>Special - changes daily</i>	

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate 14.00
mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl
Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice

Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings:

Französisch, Italienisch oder Balsamico^(vegan, glutenfrei, laktosefrei)
Please choose one of our homemade dressings: French, Italian or Balsamic
(vegan, gluten-free, free of lactose)

Farbiger Tomatensalat auf Rucola 17.50
mit Burrata Käse und altem Balsamico
Tomato salad with Burrata cheese and balsamic vinegar

Hausgebeizter Orkney Lachs an 18.50
Orangenspalten, Preiselbeer-Meerrettich und Kräutersalat
Orkney salmon on orange wedges, cranberry-horseradish and herbal salad
(Laktosefrei, Glutenfrei)

Klassisches Rindercarpaccio 23.00
mit Rucula und Grana Padano
Classic beef carpaccio with arugula and Grana Padano

Bündnerteller 24.00
Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch,
Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot
*Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage),
mountain cheese and pear bread*

Suppen

Soup

Tom Kha Gai Suppe- thailändisches Nationalgericht mit Kokosmilch <i>Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, lemongras and chilli</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i> <i>grosse Tasse /big bowl</i>	15.00 19.00
Weisse Bohnensuppe mit Chorizo, Paprika und Knusperbrot <i>White bean soup with chorizo, pepper and crusty bread</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i> <i>grosse Tasse /big bowl</i>	13.00 17.00
Rinderkraft mit Siedfleisch, Royal und Gemüse <i>Slowly simmered meat in a beef bouillon, royale and vegetables</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i> <i>grosse Tasse /big bowl</i>	15.00 19.00

Pasta

Pasta

Spaghetti „aglio e olio“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie <i>Spaghetti “aglio e olio” with chilli, garlic and parsley</i>		24.00
Rigatoni mit gebratener Vintricina Salami, Spinat und Gorgonzola <i>Rigatoni with fried Vintricina Salami, spinach and Gorgonzola</i>		28.00

Warme Gerichte

Main courses

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse oder mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Mozzarella Käse <i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and mountain cheese or with pepper, mushrooms, onions and mozzarella cheese</i>	18.00 20.50
Schatzalp Burger 100% Rindfleisch vom Grill - Brioche-Brötchen belegt mit Salat, Zwiebeln, Rauch-Tomaten Chutney, Bündnerspeck und Appenzeller Käse, Pommes frites <i>Schatzalp Burger, - 100% Beef patti, freshly grilled, with Appenzeller mountain cheese, French fries</i>	28.00
Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei und hausgemachten Kartoffelchips <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg and home made potato chips</i>	29.00
Alpen Schnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bündner Fleisch und mit Bergkäse gratiniert dazu Pommes frites und einen Beilagensalat <i>Escalope of pork with mushrooms, onion, Grison meat and mountain cheese, accompanied by French fries and salad</i>	34.50
Gebratenes Filet vom schottischen Lachs an Balsamicolinsen und Petersilienkartoffeln <i>Fried filet of Scottish salmon on balsamic lentils and parsley potatoes</i>	39.00
SPEZIAL ANGEBOT IM MÄRZ	
Straussen Filet „a la Stronganoff“ serviert mit handgemachten Haselnuss Spätzle <i>Oestrich fillet Oestrich fillet „a la Stronganoff“ served with handmade hazelnut Spaetzle</i>	33.00

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
oder mit Vanilleeis	14.00
<i>Warm Schatzalp apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	
Riesenmeringue	14.00
mit Toblerone und Schokoladensauce	
<i>Giant meringue with whipped cream and Toblerone-chocolate sauce</i>	
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln <i>klein/small</i>	16.00
ein Schuss Rum, Apfelmus oder Zwetschgenkompott <i>gross/big</i>	22.00
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple or plum compote</i>	
Variation von Schweizer Käse mit Nüssen, Birnenbrot und Kräuterhonig	19.50
<i>Choice of different Swiss cheese with nuts, pear-bread and herb flavoured honey</i>	

Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	8.00
Coca Cola / Light / Zero	33cl	5.00
Sprite / Fanta	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Eistee	33cl	5.00
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.00
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.00
Michel Tomatensaft / Orangensaft	20cl	5.20
Michel Pfirsichsaft / Williams-Birnensaft	20cl	5.20
Red Bull	25cl	5.00

Bier & Apfelwein

Feldschlösschen / alkoholfrei	33cl	5.50
Feldschlösschen Panaché	33cl	5.50
Monsteiner Huusbier - <i>aus der Region</i>	33cl	6.50
Schneider Weisse Weizenbier	50cl	8.00
Erdinger Weizen alkoholfrei	50cl	8.00
Swizzly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	33cl	6.00
Möhl Apfelwein mit oder ohne Alkohol	50cl	7.00

Weitere Aperitif

Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	7.00
Cynar	4cl	17%	9.00
Braulio	4cl	32%	8.00
Pernod	4cl	40%	8.00
Martini bianco	4cl	15%	8.50
Campari	4cl	23%	9.00
Porto Portal 10 years	4cl	20%	9.00
Campari Soda / Orange			14.00

Digestiv und Geistreiches

Etter Brände

Framboise	2cl	41%	9.50
Kirsch	2cl	41%	9.50
Williams du Valais	2cl	42%	8.50
Abricot Royal	2cl	42%	9.50
Mirabelle	2cl	41%	9.50
Quitte aus dem Zuger Hausgarten	2cl	41%	9.50

Destillate

Underberg	2cl	44%	6.50
Vieille Prune	2cl	40%	8.50
Sempé Fine Armagnac	2cl	40%	9.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	10.50

Grappa

Grappa di Nonino «Friulana Tradizionale»	2cl	41%	6.50
Grappa di Moscato, Po'di Poli	2cl	40%	8.00
Grappa «Passione» Barrique, Plozza	2cl	41%	9.00
Grappa «Elisi» Barbera Berta	2cl	43%	9.00
Grappa Amarone, Paesanella	2cl	42%	9.00
Grappa di Nonino «Lo Chardonnay» Barrique	2cl	41%	9.00