
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: **Bernd Weis**
Executive Chef:

Chef de Service: **Udo Berber**
Chef de Service:

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Cüpli Taittinger Champagner brut	1dl	14.50
	7dl	99.00
Roederer Brut Premier	1dl	17.00
	7dl	109.00

...wie vor 120 Jahren auf unserer schönen Terrasse
Glass of champagne just like 120 years ago on our beautiful terrace

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00
Hugo <i>(Prosecco mit Holunderblütensirup)</i>		11.50
Aperol Spritz <i>(Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis)</i>		11.50
Bellini / Rossini <i>(Prosecco mit Pfirsich- oder Himbeerpürree)</i>		11.50
Lavendel-Limonaden Prosecco		12.50

...unser winterlicher Geheim-Weintipp

Pinot Grigio, Alto Adige Porer DOC, Alois Lageder 59.00



Porer ist eine Lage, aus der Alois Lageder schon seit Jahrzehnten einen seiner schönsten Pinot Grigio gewonnen hat. Die Reben sind denn auch zwischen 12 und 40 Jahre alt mit einem entsprechend niedrigen Ertrag. Das Resultat ist ein feinaromatischer Wein mit Noten von reifen exotischen Früchten mit dezenter Holzwürze. Am Gaumen wirkt er leicht, mineralisch, rassig und mit elegantem Schmelz.

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			8.50
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%	8.50
Eichhörnlikafi (<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

Täglich frisch, täglich wechselnd
von Pâtissier Frederic Tatara

Daily fresh, daily changing from our Pâtisserie Frederic Tatara

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate 14.50
mariniert mit Hausdressing Ihrer Wahl

Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice

Ceasar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing 18.00
mit Pouletstreifen 24.50

*Ceasar salad with young romaine lettuce hearts and parmesan dressing
with chicken stripes*

In Nussbutter gebratene Entenleber auf Nüsslisalat 23.50
mit gerösteten Pinienkernen und Bündner Baumnussbrot

*Fried duck liver with walnut butter on lamb's lettuce
with roasted pine nuts and Grison walnut bread*

Bitte wählen Sie:

französisches -, italienisches - oder Balsamico Dressing

Please choose: French-, Italian- or balsamic dressing

Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuter-Orangenkruste 22.00
auf pikantem Spitzkohl

Roasted salmon fillet in a herb-orange crust on spicy sweetheart cabbage

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler 18.50
auf Rucolasalat und Chili-Honigdressing

Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and chilli honey dressing

Bündnerteller mit Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch 24.00
Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot

*Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage),
mountain cheese and pear bread*

Suppen

Soup

Pikante Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit seinem Kürbisöl <i>Spicy pumpkin-coconut soup with it's pumpkin oil</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	13.00
	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00
Tom Kha Gai Suppe- thailändisches Nationalgericht mit Kokosmilch, Gemüse und Pouletwürfel <i>Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, vegetables and chicken cubes</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	15.00
	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	19.00
Wachtelkraftbrühe mit Kräuterspätzli <i>Quail double consommé with herb spaetzle</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	13.00
	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00

Pasta

Pasta

Hausgemachte Kräutergnocchi in einem Tomaten-Käsesud auf Rucolasalat <i>Homemade herb gnocchi in a tomato-cheese sauce on rocket salad</i>	27.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer Kürbiscrème in einem Kräuter-Gemüsefond (Vegan) <i>Homemade vegan ravioli filled with pumpkin cream in a herb-vegetable fond (Vegan)</i>	29.00
Hausgemachte Bündner Riesenravioli mit Bündnerfleisch gefüllt auf Kräuter-Gemüsefond <i>Homemade Grison ravioli filled with air dried meat in a herb-vegetable fond</i>	31.00

Warme Gerichte

Main courses

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	18.00
oder mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Rucola	20.50
oder mit Birnenspalten, Champignons und Reblochon de Savoie	22.00
<i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche or with tomato sauce, mozzarella, mushrooms and rocket salad or with slices of pear, mushrooms and Reblochon de Savoie</i>	
 Spinatstrudel auf Linsen-Tomatensalat (Vegan)	27.00
<i>Spinach strudel on lentil tomato salad (vegan)</i>	
 „Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit Basmatireis (Vegan)	28.00
<i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with basmati rice and fresh vegetables (Vegan)</i>	
mit Pouletbrust und frischem Gemüse	34.00
<i>with chicken breast and fresh vegetables</i>	
 Club Sandwich mit gegrilltem Poulet, Speck ,Spiegelei, Cocktailsauce, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites	29.00
<i>Club sandwich with grilled chicken, bacon, fried egg, cocktail sauce, herb sour cream and French fries</i>	

<p>Hirschentrecôte im Spekmantel gebraten an Zwetschgen-Wacholderjus dazu Pizokel und glasierte Maronen</p> <p><i>Roasted venison entrecôte wrapped in bacon with plum-junipers sauce, Pizokel and glazed chestnuts</i></p>	<p>46.00</p>
<p>Rosa gebratene Lammhuft an einer Barolo-Blaubeerjus und Kartoffelgratin</p> <p><i>Roasted lamb shank with Barolo blueberry sauce and potato gratin</i></p>	<p>39.00</p>
<p>In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz</p> <p><i>In redwine tender braised veal cheek with homemade spaetzle with creamed cabbage</i></p>	<p>39.00</p>
<p>Kassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Belgischen Pommes, Gurken-Rahmsalat und Preiselbeeren</p> <p><i>Veal escalope „Vienna style“ with Belgian fries, cucumber cream salad and cranberries</i></p>	<p>42.00</p>
<p>Französische Entenbrust - Cordon Bleu auf Orangen-Rotkabissalat dazu Preiselbeerengnocchis</p> <p><i>French duck breast „Cordon Bleu“ on a orange – red cabbage salad whit cranberry gnocchi</i></p>	<p>36.00</p>

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie von Frederic Tartara

*Fine dessert from our in-house patisserie
 from Frederic Tartara*

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.00
oder mit Vanilleeis	15.00
<i>Schatzalp apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	

Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln	<i>klein/small</i>	16.00
ein Schuss Rum, Apfelmus oder Alpenkräuterglacé	<i>gross/big</i>	22.00
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple or alpine herb ice cream</i>		

Variation von Schweizer Käse mit Nüssen, dazu Kräuterhonig	19.50
<i>Choice of different Swiss cheese with nuts, herbal honey</i>	

Weiteres Glacé Angebot finden Sie in der Glacé Karte.
Please find more ice cream specialities in our Glacé Menu.

Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	8.00
Coca Cola / Zero	33cl	5.00
Sprite / Fanta	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Apfelsaft von Möhl	33cl	5.00
Eistee Zitrone	33cl	5.00
Michel Apfelsaftschorle / Rhabarber-Himbeerschorle	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
Club Mate	33cl	6.00

Saftschorlen

Rüebli-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Randen-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Tomaten-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	5.00
Preiselbeer-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Granatapfel-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Holunder-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Wald-Heidelbeeren-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Superfrüchte-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Maracuja-Saftschorle <i>-Rauch-</i>	35cl	5.00
Cranberry-Saftschorle <i>-Michel-</i>	35cl	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 Weizenbier 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
Portwein 10 years	4cl	20%	9.00
Campari Soda / Orange			12.00

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