

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:

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Cüpli Taittinger Champagner brut	1dl	14.50
	7dl	99.00

...wie vor 118 Jahren auf unserer schönen Terrasse

Glass of champagne Taittinger just like 118 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 sommerlicher 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. Jahrgang 2009 ist auch dieser Wein Demeter zertifiziert, stammt also aus biodynamischem Rebbau.

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 Pflümüli</i>)	2cl	40%	7.00
Schümüli-Pflümüli (<i>Kaffee mit Pflümüli 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

Erdbeerkuchen		6.50
<i>Tray bake with fresh seasonal fruits</i>		
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>		8.00

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl <i>Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice</i>	14.50
Ceasar Salat mit jungen Lattichherzen Parmesandressing <i>Ceasar salad with young lattuce and Parmesan dressing</i>	18.00
...mit Poulestreifen <i>...with chicken breast stripes</i>	24.50
Hausgebeizter Heilbutt an einer Terrine vom weissem Tomatenmousse und Lavendel-Traubenreduktion mit Rucolasalat <i>Home pickled halibut on a tureen of white tomatomousse and lavender- grape reduction with rocket salad</i>	21.50
Junger Nüsslisalat an gratiniertem Ziegenkäsetaler, Ananaschips und edlem Balsamicodressing <i>Lamb's Lettuce with toasted goat's cheese, ananas chips and fine balsamic dressing</i>	19.50
Bündnerteller mit Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot <i>Grisons platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage), mountain cheese and pear bread</i>	24.00

Suppen

Soup

Kraftbrühe von der gelben Rande mit Kräuter-Ingwernocken	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	13.00
<i>Yellow root bouillon with herbal- ginger cam</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00
Tom Kha Gai Suppe- thailändisches Nationalgericht mit Kokosmilch, Zitronengras und Chili	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	15.00
<i>Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, lemongras and chilli</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	19.00
Tobinamburcrèmesuppe mit Stroh vom jungen Lauch und Tomatenwürfel	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	13.00
<i>Tobinambur cream soup with straw of leek and small tomato cubes</i>	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	17.00

Pasta

Pasta

Vollkorn Penne mit rotem Mangold, feinem Schatzalp Basilikum, gebratenen Birnenspalten und gehobeltem Parmesankäse		24.00
<i>Full grain penne with red chard, fine Schatzalp basil, roasted pear slices and planed Parmesan</i>		
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Davoser Bergkäse, Ricotta, frischem Oregano mit Tomatenbutter auf Rucolasalat		27.00
<i>Homemade Ravioli filled with Davos mountain cheese, ricotta and fresh oregano with tomato butter and rocket salad</i>		

Warme Gerichte

Main course

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	18.00
oder mit Champignons, Birnenspalten und Camembert	20.50
<i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and mountain cheese or with mushrooms, slices of pear and camembert</i>	
Pikanter Kaiserschmarrn mit Apfel- Pilzragout	29.00
<i>Cut up pancake with apple mushroom ragout</i>	
Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites	29.00
<i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg and French fries</i>	
Entrècôte vom Weiderind an Süsskartoffelstampf mit Gemüse von der Urkarotte und Schalottenkonfit	44.00
<i>Pasture cow entrecote with sweet potato mash with vegetables from the first carrot and shallot confit</i>	
Cremiges Tomatenrisotto mit Spitzen vom grünen Stangenspargel, pikante Riesencrevette und Jacobsmuscheln dazu Weissweinschaum	39.00
<i>Creamy tomato risotto with tips of green asparagus spicy giant prawn and scallops with white wine foam</i>	
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Preiselbeeren	46.00
<i>Veal Escalope vienna style with potato cucumber salad and cranberries</i>	

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Schatzalp Mohn-Quarkstrudel mit Vanillesauce	14.00
oder mit Vanilleeis	15.00
<i>Schatzalp poppy quark 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 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 herbal honey</i>	
Mascarponetörtchen mit Erdbeer Romanoff und Schokoladenglace	16.50
<i>Mascarpone tart with strawberry Romanoff and chocolate ice cream</i>	
Lauwarme Weissweinsabayone mit karamellisierten Pfirsichspalten und hausgemachtes Pistazienglace	15.50
<i>Lukewarm white wine sabayon with caramelized peach slices and homemade pistachio ice cream</i>	

Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	8.00
Coca Cola / 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	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

Saftschorlen

Rüebli-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	5.00
Randen-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	5.00
Tomaten-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	5.00
Preiselbeer-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	6.00
Granatapfel-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	6.00
Holunder-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	6.00
Wald-Heidelbeeren-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	6.00
Superfrüchte-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	30cl	6.00
Maracuja-Saftschorle <i>-Rauch-</i>	30cl	5.00
Cranberry-Saftschorle <i>-Michel-</i>	30cl	5.00

Bier & Apfelwein

Feldschlösschen / alkoholfrei	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			9.00

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