

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:

Chef de Service:

Corinne Studer



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 Sommer 2021– 04.03.2021 ch

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

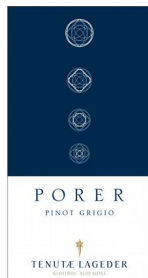
Roederer Brut Premier	1dl	16.50
	7dl	109.00

...wie seit 1900 auf unserer schönen Terrasse
Glass of champagne just like the 1900's on our beautiful terrace

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
	7dl	54.00
Ingo (<i>Prosecco mit Ingwerer</i>)		10.50
Hugo (<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>)		11.50
Aperol Spritz (<i>Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis</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.

Heisse Getränke

Hot Drinks

Kaffee Crème, Espresso			4.50
Tee, Punsch (<i>Orange, Apfel, Rum</i>)			4.50
Frischer Tee (<i>Pfefferminz, Ingwer, weitere Sorten nach Verfügbarkeit</i>)			5.50
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
Eichhörlikafi (<i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i>)	4cl	22%	10.00
Irish Coffee (<i>Kaffee mit Whisky und Rahm</i>)	4cl	40%	12.50

Snow Beach Open Air Restaurant

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl 12.50
Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice

Ceasar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing 18.00
Ceasar salad with young romaine lettuce hearts and Parmesan dressing

mit Pouletstreifen/ *with* chicken slices 24.50

In Nussbutter gebratene Entenleber auf Nüsslisalat 23.50
 mit Granatapfelkernen und Bündner Wahnussbrot
Fried duck liver with walnut butter on lamb's lettuce with pomegranate seeds and Grison walnut bread

Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico, Parmesan oder Limetten-Honig Dressing

Please choose one of our homemade dressings: French, Italian, Balsamic, Parmesan or Lime-honey dressing

Gebratenes Lachsfilet in einer Bärlauch-Orangenkruste auf pikantem Kabis 22.00
Roasted salmon fillet in a crust of wild garlic & orange on spicy cabbage

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler 18.50
 auf Wildkräutersalat und Limetten-Honigdressing
Crostini with caramelized goat's cheese on wild herb salad and lime - honey dressing

Snack

Snack

Bündnerteller 26.00
 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

Hausgemachte Focaccia Streifen mit veganen Dips 16.50
Homemade Focaccia fingers with vegan dips

Steakhouse Pommes gratiniert mit Parmesan und hausgemachtem Trüffeldip 17.00
Steakhouse chips with Parmesan and homemade truffle dip

Suppen

Soup

Kerbelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen *kleine Tasse /small bowl* 13.00
 dazu Meerrettichraspeln *grosse Tasse /big bowl* 17.00
Chervil cream soup with smoked salmon stripes and horseraddish

Consommé von Oma`s Gartengemüse *kleine Tasse /small bowl* 13.00
 mit Griessnocken (Vegan) *grosse Tasse /big bowl* 17.00
Consommé from Nanny`s garden vegetables with semolina dumplings (Vegan)

Warme Gerichte

Main courses

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	18.00
oder mit Tomatensauce, Kräuter, Champignons, Rucolasalat und Mozzarella	20.50
oder mit Birnenspalten, Champignons und Reblochon de Savoie	22.00
<i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche</i>	
<i>or with tomato sauce, herbs, champignons, rocket salad and mozzarella</i>	
<i>or with slices of pear, mushrooms and Reblochon de Savoie</i>	
Spinatstrudel auf Apfel-Grünkernsalat (Vegan)	28.00
<i>Spinach strudel on apple and green spelt salad (Vegan)</i>	
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Basmatireis (Vegan)	28.00
<i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with fresh vegetables and basmati rice (Vegan)</i>	
mit Pouletbrust und frischem Gemüse	34.00
<i>with chicken breast and fresh vegetable</i>	
Club Sandwich mit gegrilltem Poulet, Speck, Spiegelei,	29.00
Cocktailsauce, geschmorte Zwiebeln, Pfeffer-Sauerrahm und Pommes Frites	
<i>Club sandwich with grilled chicken, bacon, fried egg, fried onions, cocktail sauce, pepper sour cream and French fries</i>	
Wildschweinkotlett in einem karamellisierten Kräuter-Nussmantel und	42.50
Waldbeerenchutney, gebratenen Steinpilzen dazu Parmesan Pommes	
<i>Wild boar chop in a caramalised herb-nut crust with panfried porcino mushrooms and parmesan fries</i>	
Rosa gebratene Lammhuft an einer kräftigen Portwein-Minzjus	39.00
dazu Tessiner Polenta und confierte Urkarotten	
<i>Roasted lamb shank entrecôte with port wine-mint jus, „Tessiner“ polenta and confit violet potatoes</i>	
In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz	39.00
<i>In redwine tender braised veal cheek with homemade spaetzle with creamed cabbage</i>	
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb	44.00
mit Belgischen Pommes, Gurken-Rahmsalat und Preiselbeeren	
<i>Veal escalope „Vienna style“ with Belgian fries, cucumber cream salad and cranberries</i>	
Französische Entenbrust knusprig gebratenen an einer Cognacsosse	39.00
dazu grünes Spargelgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken	
<i>Crispy panfried French duck breast in a cognacsauce with green asparagus and rosmarin poptato corners</i>	
Hausgemachte Kräutergnocchi in einer Blauspitzen	27.00
Basilikumbutter (Auch Vegan möglich) mit getrockneten Tomaten auf Rucolasalat	
<i>Homemade herb gnocchi in a wild basil butter sauce</i>	
<i>with dried tomatoes on rocket salad (also as vegan dish possible)</i>	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer	29.00
fruchtigen Auberginencreme in einem Kräuter-Paprikasud (Vegan)	
<i>Homemade ravioli filled with a aubergine cream in a herb-paprika fond (Vegan)</i>	

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house pastry

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 Alpenkräuter Glacé	<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>		
Erfrischendes Yuzuparfait an leichtem Apfel-Thymiankompott		14.00
Die Yuzu Frucht (Citrus junos) ist eine Hybridpflanze, wahrscheinlich ist sie eine Kreuzung zwischen einer Mandarine und einer Papeda-Frucht. Diese wiederum ist eine Untergattung der Gattung Zitrusfrucht, zu der unter anderem auch die Kaffir-Limette und die Sudachi gehört.		
<i>Refreshing yuzu parfait on light apple and thymian marmalade</i>		
The Yuzu fruit (Citrus junos) is a hybrid plant, it is probably a relationship between a tangerine and a Papeda fruit. This function is a subgenus of the citrus genus, which includes the kaffir lime and the sudachi.		
Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupper Rahm		14.50
<i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>		
* Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite		
Variation von Schweizer und Internationalen Käse mit Nüssen und Kräuterhonig		19.50
<i>Choice of different Swiss and international cheese with nuts and herbal honey</i>		

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

Weiteres Glacé Angebot finden Sie in der Glacé Karte.

Please find further more ice cream specialities in our Glacé Menu.

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 Sommer 2021– 11.06.2021 cb

Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	9.50
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
Hausgemachter Schatzalp Kräuter Eistee	30cl	5.00
	50cl	8.00
	100cl	12.00
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>	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
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
Averna	4cl	32%	8.00
Braulio	4cl	32%	8.00
Pernod	4cl	40%	8.00
Martini bianco/ Extra dry/ Rosso	4cl	15%	8.50
Campari	4cl	23%	9.00
Portwein Porto Dow's 10 years	4cl	20%	9.00
Portwein Taylor's 20 years	4cl	20%	17.00
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 Morin	2cl	40%	8.50
Sempé Fine Armagnac	2cl	40%	9.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	10.50
Rémy Martin XO Excellence	2cl	40%	25.00

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