

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 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 <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 sommerliche 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			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

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

Salat von jungem Spinat an gratiniertem Ziegenkäsetaler 19.50
mit knusprigem Brot und Honig-Limetten-Sauerrahm Vinaigrette
*Young spinach salad with gratinated goat's cheese
served with crispy bread and a honey-lime and sour cream vinaigrette*

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

Kraftbrühe von der Ramati-Tomate mit einer Frischkäsenocke und Basilikum <i>Bouillon von Ramati-tomato with cream cheese dumplings and basil</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 <i>Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, lemongras and chilli</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	15.00
	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	19.00
Bouillabaise mit knusprigem Baguette und Sauce Rouille <i>Bouillabaise with crispy bread and rouille sauce</i>	<i>kleine Tasse /small bowl</i>	17.00
	<i>grosse Tasse /big bowl</i>	21.00

Pasta

Pasta

Spaghetti „aglio e olio“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie <i>Spaghetti “aglio e olio” with chilli, garlic and parsley</i>	22.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Davoser Bergkäse, Ricotta frischem Oregano in einer Tomatenbutter auf Rucolasalat <i>Homemade Ravioli filled with Davos mountain cheese, ricotta and fresh oregano with tomato butter and rocket salad</i>	27.00

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
PULLED PORK Burger Brioche-Brötchen belegt mit Salat, Zwiebeln, Rauch-Tomaten Chutney, Bündnerspeck, Appenzeller Käse und BBQ Pommes <i>Pulled pork Burger in a brioche bread roll filled with salad, onions, smoked tomato chutney, Bündner bacon, Appenzell cheese and BBQ fries</i>	28.00
Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg and French fries</i>	29.00
Bunte Auswahl von jungem Salat mit am Stück gebratener Maispoularde Blaue Kartoffelchips und Honig-Limetten-Sauerrahm Vinaigrette <i>Bright mix of young salads with a piece of corn fed chicken served with blue potato crisps and a honey-lime and sour cream vinaigrette</i>	33.50
Medaillon vom Seeteufel auf gebratenen Randenscheiben, Kokos-Wasabicreme und Süsskartoffel Gnocchi <i>Medaillon of monk fish served on roasted beetroot slices with coconut wasabi cream and sweet potato gnocchi</i>	37.00

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce 13.00
oder mit Vanilleeis 14.00
*Warm Schatzalp apple strudel with vanilla sauce
 or vanilla ice cream*

Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln *klein/small* 16.00
 ein Schuss Rum, Apfelmus oder Zwetschgenkompott *gross/big* 22.00
Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple or plum compote

Variation von Schweizer Käse mit Nüssen, 19.50
 Birnenbrot und Kräuterhonig
Choice of different Swiss cheese with nuts, pear-bread and herb flavoured honey

ALPINUM Spezial - Kreation* von Gartendirektor Klaus Oetjen
Special creation by our Garden Director Klaus Oetjen

Lavendel-Süssdoldenglace* mit Sauerampfershot
 und Hausgemachter Fruchtmeringue 16.00
Lavender- sweet dolden ice cream with a sorrel shot and homemade fruit meringue

*Der Lavendel (*Lavandula angustifolia* 'Siesta') ist eine Züchtung von Klaus Oetjen.
 Süssdolde (*Myrrhis odorata*) und Lavendel wachsen auch im Jugendstil-Garten Schatzalp.
*The Lavender (*Lavandula angustifolia* 'Siesta') has been cultured by our Garden Director Klaus Oetjen.
 Sweet dolden (*Myrrhis odorata*) and Lavender also grow in our Schatzalp Garden.*

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 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>	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			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