

# Snow Beach Open Air Restaurant TOP OF DAVOS

## Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl 14.50  
*Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice*

Ceasar Salat mit jungen lattichherzen und Parmesandressing 18.00  
*ceasar salad with young lattuce and Parmesan dressing*

...mit Pouletstreifen/ *with chicken slices* 24.50

In Nussbutter gebratener Entenleber auf Nüsslisalat 23.50  
mit gerösteten Pinienkernen und Bündner Wahnussbrot  
*Fried duck liver with walnut butter on lamb's lettuce  
with roasted pine nuts and Grison walnut bread*

Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings:  
Französisch, Italienisch oder Balsamico  
*Please choose one of our homemade dressings: French, Italian or Balsamic*

Gebratenes Kabeljaufilet in einer Kräuterkruste auf pikantem Spitzkohl 18.00  
*Roasted cod fillet in a herb crust on spicy pointed cabbage*

Crostini mit caramelisiertem Ziegenkäsetaler auf Rucolasalat 18.50  
und Chilli-Honigdressing  
*Crostini with caramelised goat's cheese on rucola salad and chilli honey dressing*

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*

Pikante Apfel-Blumenkohlsuppe 13.00  
mit Sprossen 17.00  
*Spicy apple and cauliflower soup with sprouts*

Tom Kha Gai Suppe- thailändisches 15.00  
Nationalgericht mit Kokosmilch 19.00  
*Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk, lemongras and chilli*

Wachtelkraftbrühe mit Kräuterspätzli 13.00  
17.00  
*Quail power broth with herb spaetzlep*

## Pasta

### *Pasta*

Vollkorn Penne mit gebratenen Austernpilzen, getrocknete Gojibeeren, Cherrytomaten und Stangensellerie <i>Full grain penne with red chard, fine Schatzalp basil, roasted pear slices and planed Parmesan</i>	26.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit rotem Kabis, Ricotta und frischem Basilikum in einer Orangenbutter auf Rucolasalat <i>Homemade ravioli stuffed with red kabis, ricotta and fresh basil with orange butter on rocket salad</i>	27.00

## Warme Gerichte

### *Main courses*

Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse <b>oder</b> mit Champignons, Birnenspalten und Camembert <i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and mountain cheese or with mushrooms, slices of pear and camembert</i>	18.00 20.50
„Basler Laubfrösche“ Schatzalp Art, Kalbshack im Lattichmantel mit Salzkartoffel an Gemüserahmsauce mit hiesigem Bergkäse gratiniert <i>Lettuce filed whit minced veal meat, boiled potatoes and vegetable cream sauce gratinated with cheese</i>	28.00
Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg and French fries</i>	29.50
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit Basmatireis und frischem Gemüse ( <i>Vegan</i> ) mit Poulet und frischem Gemüse <i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with basmati rice and fresh vegetables (Vegan) or whit chicken</i>	28.00 32.00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Preiselbeeren <i>Veal Escalope vienna style with potato cucumber salad and cranberries</i>	42.00

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

### *Fine dessert from our in-house patisserie*

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce <b>oder</b> mit Vanilleeis <i>Schatzalp poppy quark strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	14.00 15.00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, ein Schuss Rum, Apfelmus oder Zwetschgenkompott <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple or plum compote</i>	<i>klein/small</i> 16.00 <i>gross/big</i> 22.00
Variation von Schweizer Käse mit Nüssen, Birnenbrot und Kräuterhonig <i>Choice of different Swiss cheese with nuts, pear- bread and herbal honey</i>	19.50
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Beerensahne <i>Lukewarm chocolate souffle with berry whipped cream</i>	15.50
Toblerone Mousse auf karamelisierten Birnenspalten <i>Toblerone mousse on caramelized pear slices</i>	16.50