

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 romaine lettuce hearts 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 Lachsfilet in einer Kräuter-Orangenkruste auf pikantem Spitzkohl 22.00
Roasted salmon fillet in a herb-orange crust on spicy sweetheart cabbage

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler auf 18.50
Rucolasalat und Chili-Honigdressing
Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and chili 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 Kürbis-Kokoscremesuppe *kleine Tasse /small bowl* 13.00
mit seinem Kürbisöl *grosse Tasse /big bowl* 17.00
Spicy pumpkin-coconut soup with his pumpkin oil

Tom Kha Gai Suppe- thailändisches *kleine Tasse /small bowl* 15.00
Nationalgericht mit Kokosmilch *grosse Tasse /big bowl* 19.00
Gemüse und Pouletwürfel
*Tom Kha Gai- Thai soup with coconut milk,
vegetables and chicken cubes*

Wachtelkraftbrühe mit Kräuterspätzli *kleine Tasse /small bowl* 13.00
Quail double consommé with herb spaetzle *grosse Tasse /big bowl* 17.00

Pasta

Pasta

Vollkorn Penne mit gebratenen Austernpilzen, getrocknete Gojibeeren, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln <i>Whole grain penne with fried oyster mushrooms, dried goji berries, cherry tomatoes and spring onions</i>	26.00
Hausgemachte Trauben - Ravioli gefüllt mit Kräuter-Ricotta an Liebstöckelbutter auf einem Rucolabeet <i>Homemade grape ravioli stuffed with herb-ricotta and with lovage butter on rocket salad</i>	29.00

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, Reblochon de Savoie <i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche</i>	22.00
<i>or with tomato sauce, mozzarella, mushrooms and rocket salad</i>	
<i>or with slices of pear, mushrooms and Reblochon de Savoie</i>	
Veganer Spinatstrudel auf Linsen-Tomatensalat <i>Vegan spinach strudel on lentil tomato salad</i>	27.00
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit Basmatireis und frischem Gemüse (<i>Vegan</i>) „Kaeng Phet“ Red Thai curry with basmati rice and fresh vegetables (<i>Vegan</i>)	28.00
Club Sandwich mit gegrilltem Poulet, Eisbergsalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebelringen, Cocktailsauce, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites <i>Club sandwich with grilled chicken, iceberg lettuce, fried egg, tomatoes, onion rings, cocktail sauce, herb sour cream and French fries</i>	29.50
In Rotwein geschmorte Rindsbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz <i>Beef cheeks braised in red wine with homemade spaetzle and creamy cabbage</i>	36.00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Belgischen Pommes dazu Preiselbeeren und Gurken-Pfefferminzsalat <i>Veal escalope „Vienna style“ with Belgian fries and cranberries and cucumber-mint salad</i>	42.00
US Flat Iron Steak mit Kartoffel – Rosmarinspiess und Guacamole mit Koriander <i>US Flat Iron Steak with potato - rosemary skewer and guacamole with coriander</i>	39.00
Französische Entenbrust - Cordon Bleu auf Orangen-Rotkabisalat dazu Preiselbeerengnocchis <i>French duck breast „Cordon Bleu“ on a orange – red cabbage salad whit cranberry gnocchi</i>	36.00
Schwein ³ - (Schweinesteak, Tomaten-Mozzarella, Speckmantel) dazu gebratene Kräuter - Ricottanocken und Thymianschaum <i>Pork steak, tomato - mozzarella and bacon with roasted herb - ricotta and thyme foam</i>	37.00

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce		14.00
oder mit Vanilleeis		15.00
<i>Schatzalp apple 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 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>		
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>		

Weiteres Glacé Angebot finden Sie in der Glacé Karte.

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