



Speisekarte

Suppen

Davoser Steinpilzsuppe

mit Rahmhäube

12.-

Tomatencremesuppe

mit Basilikum und Cognac

12.-

Limetten-Kokosnussuppe

mit Chilifäden (scharf)

12.-

Kürbiscrcmesuppe

mit Porto

12.-

Vorspeisen

als Hauptgang

Rindscarpaccio mit Parmesan

an Balsamico Dressing

21.-

27.-

Gebratene Entenleber

mit karamellisiertem Apfel

24.-

30.-

Salatbouquet

mit mariniertem Lachs

18.-

24.-

Nüsslisalat

mit Eierschwämmli und Speck

18.-

24.-

Salat vom Buffet

12.-

Dressings: Balsamico, French und Italian

Hauptgerichte

Rindsfilet

*in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen
oder mit Pfeffersauce*

47.-

Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse

34.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

42.-

Kalbssteak vom Grill

an einer cremigen Morchel Sauce

45.-

Kalbs-Cordon-Bleu

42.-

Lammentrecôte vom Grill

mit englischer Mintsauce

42.-

Beilagen zur Auswahl:

Pommes-Frites, Reis, Nudeln oder kleine Rosmarinkartoffeln

Pasta

als Hauptgang

Spinat-Ricotta Tortelli (Vegi)

mit Morchelsauce

18.-

24.-

Fisch

Ganze Seezunge

gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter 58.-

Riesengrillen

An Thai Curry Sauce mit Reis und Gemüse 54.-

Kids Menu

Rotkäppli

Nudeln mit Tomatensauce und Käse 10.-

Pinocchio

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes 16.-

Schneewittli

Rahmschnitzel mit Nudeln 14.-

Pommes

Portion Pommes mit Ketchup 8.-

Süsse Verführungen....

<i>Weisses Schokoladenparfait auf Fruchtspiegel</i>	<i>12.-</i>
<i>Joghurt Panna Cotta mit heissen Waldbeeren</i>	<i>12.-</i>
<i>Warme Zwetschgen mit Zimteis</i>	<i>12.-</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>12.-</i>
<i>Cassis-Sorbet mit hausgemachtem Likör</i>	<i>12.-</i>
<i>Kaffee „Larix“ Kaffe mit einer Kugel Vanilleeis Orangenlikör und Rahm</i>	<i>10.-</i>
<i>Kleine Sorbet Variation mit frischen Früchten</i>	<i>10.-</i>
<i>Käseteller</i>	<i>12.-</i>
<i>Auswahl an Rahm Glaces und Sorbets mit Rahm</i>	<i>3.50 pro Kugel 4.-</i>

Für unsere kleinen Gäste:

<i>Räuber Dessert (Vanille Eis mit Schokosauce und Rahm)</i>	<i>5.-</i>
<i>Prinzessinnen Dessert (Vanille Eis mit Erdbeersauce und Rahm)</i>	<i>5.-</i>

Herkunftsnachweis

Die sorgfältige Auswahl sowie die ständige Kontrolle der von uns verwendeten Lebensmittel, garantieren Ihnen frische und qualitativ hochwertige Produkte.

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Stiffler in Davos und von Rageth Comestibles in Landquart.

Fisch und Krustentiere beziehen wir von Rageth Comestibles in Landquart.

Gemüse und Salate beziehen wir von Adank in Davos.

Kalbfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland, Australien, Irland^{,**}*

Rindfleisch: Schweiz, USA, Brasilien, Südafrika^{,**}*

Entenleber: Frankreich

Seezunge: Frankreich

Riesenkrevetten: Frankreich

** kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*** kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*