



Speisekarte

Suppen

<i>Davoser Steinpilzsuppe</i> <i>mit Rahmhäube</i>	12.-
<i>Weisse Tomatensuppe</i> <i>Focaccia mit Oliven-Chips</i>	14.-
<i>Limetten-Kokosnussuppe</i> <i>Mit Chilifäden (scharf)</i>	12.-

Vorspeisen

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Randen Carpaccio</i> <i>Mit Ziegenkäse Pralinen</i> <i>An Waldbeeren Vinaigrette</i>	21.-	27.-
<i>Garnelen Tatar</i> <i>mit Mango Mousse</i>	22.-	29.-
<i>Gebratene Entenleber</i> <i>mit karamellisiertem Apfel</i>	24.-	30.-
<i>Salatbouquet</i> <i>mit mariniertem Lachs</i>	18.-	24.-
<i>Nüsslisalat</i> <i>mit Eierschwämmli und Speck</i>	18.-	24.-
<i>Salat vom Buffet</i>	12.-	
<i>Dressings: Balsamico, French und Italian</i>		

Hauptgerichte

Rindsfilet 160 Gramm

*in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen
und hausgemachten Pistazienkroketten
Gemüse garnitur*

45.-

Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm

*mit hausgemachter Kräuterbutter Pistazienkroketten
Gemüse garnitur*

37.-

Tranchiertes Rindsentrecôte „Tagliata“

Mit Süsskartoffel Spalten und Kirschtomaten

40.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Mit Trockenreis und Gemüse garnitur

45.-

Kalbssteak vom Grill

*an einer cremigen Morchel Sauce
Mit hausgemachten Bandnudeln
Gemüse garnitur*

49.-

Hausgemachte Pasta

Vorspeise

Hauptgang

Hausgemachte Tortelloni

mit Frischkäsefüllung

An zerlassener Tomaten Butter und Parmesan

18.-

24.-

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten

Cherry Tomaten und frittiertes Rucola

26.-

36.-

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Seezunge

*Mit Fenchel-Orangengemüse
und Thymian Gnocchi*

58.-

Riesencrevetten

*An Thai Curry Sauce
mit Reis und Gemüse garnitur*

54.-

Gebratenes Zanderfilet

Auf Cipollotti Risotto

38.-

Kids Menu

Pinocchio

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes

16.-

Pumuckl

Portion Pommes mit Ketchup

8.-

Aschenputtel

Tortelloni mit Frischkäsefüllung

An Tomatensauce

12.-

Süsse Verführungen....

<i>Apfelstrudel im Glas</i> <i>Mit Vanillesauce</i>	<i>12.-</i>
<i>Panettone Soufflee</i> <i>Mit hausgemachten Safraneis</i>	<i>12.-</i>
<i>Warme Zwetschgen</i> <i>mit Zimteis</i>	<i>12.-</i>
<i>Zitronensorbet</i> <i>mit Vodka</i>	<i>12.-</i>
<i>Cassis-Sorbet</i> <i>mit hausgemachtem Likör</i>	<i>12.-</i>
<i>Kaffee „Larix“</i> <i>Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis</i> <i>Orangenlikör und Rahm</i>	<i>10.-</i>
<i>Kleine Sorbet Variation</i> <i>mit frischen Früchten</i>	<i>10.-</i>
<i>Käseteller</i>	<i>12.-</i>
<i>Auswahl an Rahm Glaces und Sorbets</i> <i>mit Rahm</i>	<i>3.50 pro Kugel</i> <i>4.-</i>

Für unsere kleinen Gäste:

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

*Rindfleisch: Argentinien **, Brasilien **, Südafrika ***

Entenleber: Frankreich

Seezunge: Frankreich

Riesenkrevetten: Frankreich

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*** Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

Lieber Gast

*Informationen über Zutaten zu unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*

Ihr Larix Team