



Speisekarte

Suppen

Davoser Steinpilzsuppe

Mit Rahmhäube

12.-

Tomaten Crema Suppe

Mit Basilikum

12.-

Rote Thaicurry Suppe

mit gebrätener Riesengarnele

12.-

Vorspeisen

Vorspeise

Hauptgang

Rindscarpaccio

Mit Rucola und Parmesan

21.-

27.-

Graved Lachs mit Wasabikreme

Auf Brüsseler Salat und Orangenragout

19.-

26.-

Nüsslisalat

mit Eierschwämmli und Speck

18.-

24.-

Gemischter oder grüner Salat

12.-

Dressings: Balsamico und French

Hauptgerichte

Rindsfilet 160 Gramm

in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen

Gemüsegar nitur

46.-

Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm

mit hausgemachter Kräuterbutter

Gemüsegar nitur

38.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Gemüsegar nitur

46.-

Kalbssteak vom Grill

an einer cremigen Morchel Sauce

Gemüsegar nitur

49.-

Lamm Entrecôte vom Grill

Mit Englischer Mint Sauce

Gemüsegar nitur

40.-

Schweins Picatta Milanese

Spaghetti

Gemüsegar nitur

27.-

Beilagen zur Auswahl:

Pommes-Frites, Reis, Nudeln, Bratkartoffeln

Pasta

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Steinpilzravioli mit Kirschtomaten Ruccola und Parmesan</i>	18.-	24.-
<i>Kräuterrisotto mit Gemüse</i>	16.-	22.-

Fisch

<i>Gebratene Seezunge Mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	58.-
---	------

Kids Menu

<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes</i>	16.-
<i>Portion Pommes</i>	8.-
<i>Steinpilzravioli</i>	12.-

Süße Verführungen

<i>Warme Zwetschgen</i> <i>mit Zimteis und Rahm</i>	12.-
<i>Heisse Waldbeeren</i> <i>Mit Vanille Eis und Rahm</i>	12.-
<i>Joghurt Pannacotta</i> <i>mit Glühweinbeeren</i>	12.-
<i>Zitronensorbet</i> <i>mit Vodka</i>	12.-
<i>Cassis-Sorbet</i> <i>mit hausgemachtem Likör</i>	12.-
<i>Kaffee „Larix“</i> <i>Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis</i> <i>Orangenlikör und Rahm</i>	10.-
<i>Käseteller</i>	12.-
<i>Auswahl an Rahm Glaces und Sorbets</i> <i>mit Rahm</i>	3.50 pro Kugel 4.-

Für unsere kleinen Gäste:

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

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.

*Rindfleisch: Schweiz/EU/Australien **/USA*/URU*/Paraguay**

Kalbfleisch: Schweiz/Europa

Schweinefleisch: Schweiz

Entenleber: Frankreich

Seezunge: Frankreich

** Kann mit Antibiotika und/oder anderen Antimikrobielle 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