



Speisekarte

Suppen

Davoser Steinpilzsuppe

Mit Croutons und Rahm

12.-

Tomatensuppe

Mit Cognac und Basilikumpesto

12.-

Rote Thai-Curry Suppe

Mit Riesencrevette

14.-

Vorspeisen

Rindstatar

mit Toast und Butter

Vorspeise

70g

24.-

Hauptgang

140g

36.-

Gebratene Entenleber

mit karamellisiertem Apfel

24.-

30.-

Graved Lachs

Mit Wasabi, Salatjulienne und

Früchte-Chutney

18.-

28.-

Salate vom Buffet

12.-

Dressings: Balsamico und French

Hauptgerichte

Rindsfilet 160 Gramm

In der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen

Gemüsegarntur

45.-

Rindsfilet Larix 110 Gramm

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Gemüsegarntur

38.-

Kalbssteak vom Grill

an einer cremigen Morchel Sauce

Gemüsegarntur

49.-

Schweinscordon Bleu

Gemüsegarntur

36.-

Pouletbrust in Tranchen

28.-

auf Salatbouquet an Sweet-Chili Dressing

Fisch und Meeresfrüchte

Doradenfilet

An Oliven Zitronen Tapenata

28.-

Riesencrevetten

An Thai Curry Sauce

Gemüsegarntur

49.-

Gebratene Seezunge

Mit hausgemachter Kräuterbutter

56.-

Beilagen zur Auswahl:

Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Reis, Nudeln

Pasta und Risotto

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Spaghetti mit Riesengrillen</i>		
<i>An Knoblauch Tomaten Sauce</i>	21.-	31.-
<i>Spinat Ricotta Ravioli</i>		
<i>Mit Sherry Tomaten und Parmesan</i>	18.-	26.-
<i>Kräuterrisotto</i>		
<i>Mit Gemüse</i>	18.-	24.-

Kids Menu

<i>Pinocchio</i>		
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes</i>		16.-
<i>Pommes</i>		
<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>		8.-
<i>Aschenputtel</i>		
<i>Spinat-Ricotta Ravioli</i>		12.-

Süße Verführungen....

Heisse Waldbeeren

mit Vanille Eis

12.-

Zitronensorbet

mit Vodka

12.-

Trauben-Sorbet

mit hausgemachtem Cassis Likör

12.-

Kaffee „Larix“

Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis

Orangenlikör und Rahm

10.-

Kleine Sorbet Variation

mit frischen Früchten

10.-

Käseteller

12.-

Auswahl an Glaces und Sorbets

3.50 pro Kugel

4.- mit Rahm

Für unsere kleinen Gäste:

Räuber Dessert

(Vanille Eis mit Schokosauce und Rahm)

5.-

Prinzessinnen Dessert

(Vanille Eis mit Erdbeersauce und Rahm)

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 Waser Früchte und Gemüse in Davos.

<i>Kalbfleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch:</i>	<i>Argentinien **, Brasilien **, Südafrika **</i>
<i>Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Entenleber:</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Seezunge:</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Dorade:</i>	<i>Türkei</i>
<i>Riesenkrevetten:</i>	<i>Frankreich</i>

** 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