



## *Speisekarte*

## Suppen

<i>Davoser Steinpilzsuppe</i> <i>mit Rahmhäube</i>	12.-
<i>Tomaten Crema Suppe</i> <i>Mit Basilikum</i>	12.-
<i>Rote Thaicurry Suppe</i> <i>mit gebrätener Riesengarnele</i>	12.-
<i>Rindskraftbrühe</i> <i>mit Kalbfleischröllchen</i>	12.-

## Vorspeisen

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Carpaccio vom Rind</i> <i>mit Rucola und Parmesan</i>	21.-	27.-
<i>Nüssli oder Saisonsalat</i> <i>mit Pfifferlingen, Speck und Croutons</i>	18.-	
<i>Rollgerstensalat an Himbeervinaigrette</i> <i>und hausgemachte Faläfel</i>	16.-	
<i>Einteleber</i> <i>Mit karamellisiertem Apfel auf Jus</i>	24.-	34.-
<i>Gemischter oder grüner Salat vom Buffet</i>	12.-	
<i>Dressings: Balsamico und French</i>		

## Hauptgerichte

### *Rindsfilet 160 Gramm*

*in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen*

*Gemüse garnitur*

*47.-*

### *Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm*

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

*Gemüse garnitur*

*42.-*

### *Kalbs Gordon Bleu*

*Gemüse garnitur*

*48.-*

### *Lammentrecôte mit Kräuterkruste*

*Gemüse garnitur*

*45.-*

### *Pouletstreifen an Thai Curry Sauce*

*Gemüse garnitur*

*34.-*

## *Beilagen zur Auswahl:*

*Pommes-Frites, Reis, Nudeln, Neue Kartoffeln*

## *Pasta und Risotto*

*Hauptgang*

### *Spinat Ravioli (vegan)*

*mit geschmolzenen Cherry Tomaten  
und Olivenöl*

*26.-*

### *Kräuterrisotto*

*Mit Gemüse*

*26.-*

## *Fisch und Krustentiere*

### *Gebrätene Zanderfilet trifft Riesencrevette*

*an Safransauce und Gemüse*

*42.-*

### *Gebrätene Seezunge*

*Mit hausgemachter Kräuterbutter*

*58.-*

## *Kids Menu*

### *Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes*

*16.-*

### *Portion Pommes*

*8.-*

### *Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan*

*10.-*

## *Süsse Verführungen*

### *Warme Zwetschgen*

*mit Zimteis und Rahm*

*12.-*

### *Zitronensorbet*

*mit Vodka*

*12.-*

### *Zwetschgen-Sorbet*

*mit hausgemachtem Likör*

*12.-*

### *Kaffee „Larix“*

*Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis*

*Orangenlikör und Rahm*

*10.-*

### *Sorbet Variation*

*Mit frischen Früchten*

*12.-*

### *Käseteller*

*12.-*

*Auswahl an Rahm Glaces und Sorbets*

*mit Rahm*

*3.50 pro Kugel*

*4.-*

## *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 und Adank in Davos.*

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

*Kalbfleisch: Schweiz/Europa*

*Lamm: Neuseeland/Australien \**

*Poulet: Schweiz*

*Seezunge: Frankreich  
Wildfang, FAOZI Nordostatlantik,  
Solea Solea*

*Zander: Estland  
Wildfang, FAOZI*

*Riesengarnelen: Vietnam  
Aquakultur, Zucht, ACC*

*\* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen 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*