



## *Speisekarte*

## Suppen

<i>Davoser Steinpilzsuppe</i>	
<i>Mit Rahmhaube</i>	12.-
<i>Tomaten-Basilikum Creme Suppe</i>	12.-
<i>Hokaido Kürbissuppe mit Amaretto Schaum</i>	12.-
<i>Limetten-Kokosnusssuppe</i>	
<i>Mit Chilitäden (schärf)</i>	12.-
<i>Maroni-Selleriesuppe mit Apfel-Vanille Schaum</i>	12.-

## Vorspeisen

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Rindscarpaccio</i>		
<i>Mit Rucola und Parmesan</i>	21.-	27.-
<i>Gebratene Entenleber</i>		
<i>Mit karamellisiertem Apfel</i>	24.-	30.-
<i>Marinierter Lachs</i>		
<i>Mit Salat Bouquet</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

<i>Rindsfilet 160 Gramm</i> <i>in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen</i> <i>Gemüse garnitur</i>	45.-
<i>Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm</i> <i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>Gemüse garnitur</i>	37.-
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</i> <i>Gemüse garnitur</i>	45.-
<i>Kalbssteak vom Grill</i> <i>an einer cremigen Morchel Sauce</i> <i>Gemüse garnitur</i>	49.-
<i>Gordon Bleu vom Kalb</i> <i>Mit Davoser Bergkäse</i>	42.-
<i>Lamm-Entrecôte</i> <i>Mit Englischer Mint Sauce</i>	40.-
<i>Gebratene Maispouarden Brust „Surprime“</i> <i>Gemüse garnitur</i>	38.-

## Beilagen zur Auswahl:

*Pommes-Frites, Reis, Weißwein Risotto, Hausgemachte Tagliatelle,*  
*Hausgemachte Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffel-Sellerie Stock*

## *Hausgemachte Pasta und Risotto Gerichte*

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Spinat-Ricotta Ravioli</i> <i>An Salzeibutter mit gerösteten Pinienkernen</i>	18.-	24.-
<i>Hausgemachte Tagliatelle</i> <i>An Gorgonzola-Birnen Sauce</i>	18.-	24.-
<i>Randen Risotto mit Geisskäse</i> <i>Garniert mit frittiertem Rucola</i>	22.-	28.-
<i>Kürbis Risotto</i> <i>Mit Vanille und Frühlingszwiebeln</i>	18.-	24.-

## *Fisch und Meeresfrüchte*

<i>Gebratene Seezunge</i> <i>Mit hausgemachter Kräuterbutter</i>		58.-
<i>Riesencrevetten</i> <i>An Thai Curry Sauce</i> <i>mit Reis und Gemüse garnitur</i>		54.-
<i>Gebratene Lachsforelle</i> <i>Mit Beluga Linsen</i>		38.-

## *Kids Menu*

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

## *Süsse Verführungen....*

### *Schokoladen-Mousse Törtchen*

*Von der weissen und dunklen Schokolade* 12.-

### *Kokosmousse im Glas*

*Mit Früchten garniert* 12.-

### *Warme Zwetschgen*

*mit Zimteis* 12.-

### *Zitronensorbet*

*mit Vodka* 12.-

### *Cassis-Sorbet*

*mit hausgemachtem Likör* 12.-

### *Kaffee „Larix“*

*Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis  
Orangenlikör und Rahm* 10.-

### *Kleine Sorbet Variation*

*mit frischen Früchten* 10.-

### *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 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*