



Speisekarte

Suppen

Davoser Steinpilzsuppe

Mit Rahmhaube

12.-

Tomaten Creme Suppe

Mit Basilikum

12.-

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Kalbsstrudel Einlage

12.-

Limetten-Kokosnussuppe

Mit Chilifäden

12.-

Vorspeisen

Vorspeise

Hauptgang

Rindscarpaccio

Mit Rucola und Parmesan

21.-

27.-

Gebratene Entenleber

Mit karamellisiertem Apfel

24.-

30.-

Lachs Tatar

Mit Salat Bouquet

18.-

24.-

Nüsslisalat

mit Eierschwämmli und Speck

18.-

24.-

Salat vom Buffet

12.-

Dressings: Balsamico, French und Italian

Hauptgerichte

Rindsfilet 160 Gramm

in der Pfanne gebraten mit frischen Steinpilzen

Gemüsegarntur

46.-

Rindsfilet „Larix“ 110 Gramm

mit hausgemachter Kräuterbutter

Gemüsegarntur

38.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

Gemüsegarntur

46.-

Kalbssteak vom Grill

an einer cremigen Morchel Sauce

Gemüsegarntur

49.-

Gordon Bleu vom Kalb

Mit Davoser Bergkäse

42.-

Lamm-Entrecôte

Mit Englischer Mint Sauce

42.-

Saltimbocca vom Schwein

Auf Safranrisotto

36.-

Gebratene Maispouarden Brust

Gemüsegarntur

36.-

Beilagen zur Auswahl:

*Pommes-Frites, Reis, Nudeln, Hausgemachte Kroketten, Bratkartoffeln,
Rosmarin Wedges*

Hausgemachte Pasta und Risotto Gerichte

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Spinat-Ricotta Ravioli</i> <i>An einer Tomatensauce</i>	18.-	24.-
<i>Tagliatelle</i> <i>An einer feinen Pesto Sauce</i>	18.-	24.-
<i>Lila (Randen)-Risotto</i> <i>Mit geschmorten Tomaten</i>	18.-	24.-

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Seezunge
Mit hausgemachter Kräuterbutter 58.-

Riesengarnelen
An Thai Curry Sauce
mit Reis und Gemüse garnitur 54.-

Kids Menu

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes 16.-

Portion Pommes 8.-

Spinat-Ricotta Ravioli 12.-

Süsse Verführungen

<i>Tamara's weisses Schokoladenparfait</i> <i>Auf Fruchtspiegel mit Grand Marnier</i>	12.-
<i>Warme Zwetschgen</i> <i>mit Zimteis und Rahm</i>	12.-
<i>Heisse Waldbeeren</i> <i>Mit Vanille Eis und Rahm</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>Kleine Sorbet Variation</i> <i>mit frischen Früchten</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

*Lammfleisch: Schweiz/Australien **/Neuseeland***

Entenleber: Frankreich

Pouletfleisch: Schweiz/Thailand/Brasilien**

Schweinefleisch: Schweiz

Seezunge: Frankreich

Riesenkrebetten: 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