

Lieber

Gast

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten, damit Sie Ihren Besuch bei uns süss und mit Wohlgefühl abrunden können. Die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgetauscht werden.
Und nun: einfach geniessen!



**STEAKHOUSE
OCHSEN**

„Heisse Stei“

Talstrasse 10
7270 Davos Platz
081 417 64 49
info@ochsen-davos.ch
www.ochsen-davos.ch

Coupe

KREATIONEN



Kreation Baileys
Café- Stracciatella- und Vanille-Rahmglace mit
Baileys übergossen,
garniert mit Rahm
12.00 mini 9.50



Coupe Dänemark
Vanille-Rahmglace mit
Choco-Sauce und Rahm
11.00 mini 8.50

Coupe

KREATIONEN



Coupe Alexander
Caramel- und Vanille-Rahmglace
mit Caramel-Sauce und Rahm
11.00 mini 8.50



Heisse Himbeeren
Mit Vanille-Rahmglace
und Rahm garniert
10.50 mini 8.00

Coupe

KREATIONEN



Affogato al caffè

Eine Kugel Vanille-Rahmglace übergossen
mit einem Espresso, serviert mit
italienischem Mandel-Biscotto

7.50



Eiskaffee gerührt

Café-Rahmglace gerührt,
mit Rahm

10.50

Sorbet

KREATIONEN



Kreation Hugo

Zwei Kugeln Zitronen-Sorbet mit
Holundersirup, frischer Pfefferminze
und einem Schuss Prosecco

9.50



Sorbet Teller

Aprikosen-, Zitronen- und
Zwetschgen-Sorbet
mit Früchten garniert

14.50

Sorbet

MIT GÜX



Zitronen Sorbet
mit Wodka
12.00

Zwetschgen Sorbet
mit Vieille Prune
12.00

Aprikosen Sorbet
mit Prosecco
12.00

Coupe

KREATIONEN



Bergtraum

Bündner Nusstorte, serviert mit einer Kugel
Röteli-Rahmglace und Sauerrahm mit Honig

11.00



Schoggi Röteli

Röteli- und Chocolat-Rahmglace
mit eingelegten Röteli - Kirschen
und Rahm

12.00 mini 9.50

Hausgemachte Desserts

Caramelköpfler mit Rahm

7.50

Zimthalbgefrorenes mit Röteli-Chriesi

11.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse

11.00

Davoser Bergkäse mit Dörrbirnen und Baumnüssen

11.50

Für die Geniesser !!

Ein Glas (5cl) von unserem süssen Dessertwein:

Late Harvest, Sauvignon Blanc, Concha y Toro, Chile	4.50
„Cognac-Wein“, Pineau des Charantes	5.50

Oder unsere feinen Spezialkaffee's

Flämmli (Williams)	6.50
Carachillo (Brandy)	6.50

Oder eine erlesene Spirituose

Grappa, Williams, Vieille Prune, Cognac und vieles mehr.

Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace
veredelt mit Vanille-Samen
aus Madagaskar



Stracciatella

Der italienische Klassiker
mit feinen Schokolade-Spänen



Chocolat

Cremige Schokoladen-Rahmglace
mit knackigen
Cremant-Schokolade-Stücken



Café

Klassische Rahmglace
verfeinert mit einer auserlesenen
milden Kaffeemischung



Röteli

Cremige Rahmglace mit echtem
Kindschi-Röteli, durchzogen
mit einer Kirschen-Röteli



Caramel

Feinstes Rahmglace
kombiniert mit verführerischen
Rahm-Caramel-Stücken

Preis pro Kugel	3.00
Rahmzuschlag	1.50

Eine runde SACHE



Aprikosen Sorbet

Feinstes Aprikosen Sorbet mit hohem Fruchtanteil, verfeinert mit süßen, sonnengereiften Aprikosen-Stücken



Zitronen Sorbet

Sonnengereifte Zitronen bilden die geschmackvolle und ausgewogene Grundlage für dieses erfrischende Sorbet



Erdbeer

Cremige Rahmglace-Komposition verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stücken



Zwetschgen Sorbet

Erfrischendes Zwetschgen Sorbet mit hohem Fruchtanteil verfeinert mit fruchtigen Zwetschgen-Stücken

Preis pro Kugel

3.00

Rahmzuschlag

1.50

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.