



## ***Vorspeisen - Salate - Tartar***

Hausgemachtes Knoblibrot	5.50
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	14.50
„Ochsen Salat“ <small>Eisbergsalat, Karotten &amp; Mais an Thousand Island Sauce mit gebratenem Speck, Käse, Ei &amp; Croutons</small>	14.50
Kleine Portion „Ochsen Salat“	10.50
Tartar als Vorspeisen Portion	18.50
Tartar als Hauptgang Portion <small>(2 cl Brandy oder Whisky separat zum Tartar – 3 CHF)</small>	26.50

Unsere Salatsaucenauswahl:  
French, Italienne, Thousand Island oder House Dressing (Balsamico)

## ***Suppen***

Bouillon nature	7.00
Bouillon mit Flädli	8.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe	9.50

## ***Vegi – Ecke***

Äpler-Spätzli mit Gemüse und Käserahmsauce	21.50
Gebackene Röstitaschen mit Salatbukett	19.50
Fajitas mit Gemüse	26.50



## ***Tellergerichte***

### **Vom Schwein:**

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites * <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	24.50
Klassisches Cordon-bleu (200 gr) mit Pommes frites	29.50

### **Vom Kalb:**

Kalbsteak (160 gr) an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	48.50
---	-------

### **Vom Pferd:**

Pferdefiletstreifen "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	31.50
---	-------

### **Aus dem Wasser:**

Gebratener Crevettenspiess mit Safranrisotto * <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	33.50
---	-------

\*<sup>1</sup>/<sub>2</sub> = Kleine Portion = Preisnachlass von CHF 5.00

**!! Viva Mexico      Viva Mexico      Viva Mexico !!**

## ***Fajitas***

Fajitas mit Pouletstreifen	29.50
Fajitas mit Straussenfiletstreifen	34.50
Fajitas mit Gemüse	26.50

**Serviert mit Sauerrahm, Salatstreifen, Guacamole, Tomatensalsa und geraffeltem Käse.**

Fleischdeklaration: Unsere Fleischlieferanten sind hauptsächlich Spiess Davos, und Merat Bern

Schwein = CH / Kalb = CH, / Rind = Brasilien, Uruguay, Paraguay\*, CH, EU / Ribeye = USA\* / Geflügel = CH, Brasilien\* / Lamm = NZL, Australien / Pferd = Spanien / Hirsch = NZL, EU / Crevetten = Vietnam

\* Kann mit Antibiotika, Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



## Unsere Hausspezialität

Der Heisse Stein.....	klein 180 gr	normal 250 gr	gross 400 gr
Schweinssteak	29.00	35.00	
Straussenfilet	36.00	42.00	50.00
Pferdefilet	37.00	43.00	52.00
Rindsfilet	48.00	56.00	69.00
Kalbssteak (160 gr)	43.00		

Alle 5 Saucen & Kräuterbutter: Barbeque-Sauce, Cocktailsauce, Mexican Salsa, Smoky BBQ & Knoblauchsauce

Eine Beilage nach Wahl: Röstikroketten, Pommes frites, Nudeln, Safranrisotto hausgemachte Spätzli oder Kartoffelgratin

Die Steine sind jeweils für eine Person

.....

### Geniesser Menu

#### Kleiner Eisberg Salat "Ochsen"

mit Karotten, Mais, gebratenem Speck, Käse, Ei und Croutons

\*\*\*

#### Duo vom Strauss- und vom Pferdefilet

auf dem Heissen Stein

Röstikroketten

Alle 5 Saucen und Kräuterbutter

\*\*\*

#### Feines hausgemachtes Schokoladenmousse

54.00 für 180 g Fleisch

59.00 für 250 g Fleisch

69.00 für 400 g Fleisch





## Weine im Offenausschank

### Weissweine & Schaumweine

Malanser Riesling-Silvaner AOC Graubünden Von Salis, Landquart		10 cl	5.50
Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli Ca'Livenza	Italien	10 cl	5.00
Muscat de Rivesaltes ac (süss) Arnaud de Villeneuve, Russillon	Frankreich	10 cl	7.50
Pineau des Charentes (süss) Normandin-Mercier, Charente	Frankreich	10 cl	9.50
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Gemin	Italien	10 cl	7.00

### Roséweine

Oeil-de Perdrix Obrist	Waadt	10 cl	5.00
---------------------------	-------	-------	------

### Rotweine

Malanser Pinot Noir AOC Von Salis, Landquart	Graubünden	10 cl	5.50
Campofiorin IGT Rosso Veronese Masi	Italien	10 cl	6.60
Primitivo di Salento La Brunasca		10 cl	5.60
Rioja Vino Tinto Reserva DOCa Der unverwüstliche Klassiker zu Fleisch Luis Alegre, Laguardia	Spanien	10 cl	7.60

### Champagner & Prosecco

Perrier-Jouët grand brut		75 cl	89.00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Gemin		75 cl	44.00



## Weissweine

### *Schweiz*

Malanser Riesling-Silvaner AOC	Graubünden	75 cl	45.00
Von Salis, Landquart		50 cl	27.00
Fläscher Weissburgunder AOC		75 cl	55.00
Jann Marugg			
Merlot bianco DOC „Bianco Rovere“	Tessin	75 cl	68.00
Guido Brivio		37.5 cl	35.00

### *Italien*

Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	Venetien	50 cl	22.00
Ca' Livenza			
Arneis di Roero DOC	Piemont	75 cl	43.00
Bricco Monte Olmo			

### *Frankreich*

Muscat de Rivesaltes ac (süss)	Roussillon	75 cl	49.00
Arnaud de Villeneuve			
Pineau des Charentes (süss)	Charente	75 cl	65.00
Normandin-Mercier			

### *Portugal*

Esporão Reserva branco DOC	Alentejo	75 cl	45.00
Herdade do Esporão			

## Roséweine

Bündner Schiller AOC	Graubünden	75 cl	45.00
Von Salis, Landquart			
Oeil-de Perdrix	Waadt	50 cl	24.00
Obrist			



## Rotweine

### **Schweiz**

<b>Malanser Pinot Noir AOC</b>	<b>Graubünden</b>	<b>75 cl</b>	<b>46.00</b>
Von Salis, Landquart	2015	<b>50 cl</b>	<b>27.00</b>
<b>Fläscher Pinot Noir AOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>55.00</b>
Jann Marugg	2015		
<b>Schloss Salenegg</b>		<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
Mayenfelder Blauburgunder	2013		
<b>"Vigna d'Antan" Merlot &amp; Cabernet DOC</b>	<b>Tessin</b>	<b>75 cl</b>	<b>72.00</b>
Guido Brivio, Mendrisio	2011/12		

### **Italien**

<b>Campofiorin IGT Rosso Veronese</b>	<b>Veneto</b>	<b>75 cl</b>	<b>46.00</b>
Masi, St.Ambrogio di Valpolicella	2012/13	<b>150 cl</b>	<b>88.00</b>
<b>Amarone „Vaio Armaron“ DOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>93.00</b>
Serego Alighieri	2008/09		
<b>Amarone classico della Valpolicella DOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>79.00</b>
„De Roari“, L. Righetti	2010/11		
<b>Barolo Riserva DOCG</b>	<b>Piemont</b>	<b>75 cl</b>	<b>68.00</b>
Beni die Batasiolo	2007/08		
<b>Barbera d'Asti superiore DOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>48.00</b>
Bricco Monte Olmo	2012/14		
100% Barbera, kräftig, fruchtig, aus dem Barrique			
<b>Adeo, Bolgheri rosso DOC</b>	<b>Toscana</b>	<b>75 cl</b>	<b>56.00</b>
Campo alla Sughera	2013		
<b>Le Difese IGT</b>		<b>75 cl</b>	<b>48.00</b>
Tenuta San Guido	2012/14		
<b>Sassicaia v.d.t. di Toscana MO</b>		<b>75 cl</b>	<b>210.00</b>
Tenuta San Guido	2011		
<b>Brunello di Montalcino „il Marroneto“ DOCG</b>		<b>75 cl</b>	<b>87.00</b>
Alessandro Mori	2009		
<b>Cannonau di Sardegna Riserva DOC</b>	<b>Sardinien</b>	<b>75 cl</b>	<b>47.00</b>
Sella & Mosca	2011/12		
<b>Primitivo di Salento</b>	<b>Puglia</b>	<b>75 cl</b>	<b>39.00</b>
La Brunasca	2014/15		
<b>Ribeca, Rosso di Sicilia IGT</b>	<b>Sizilien</b>	<b>75 cl</b>	<b>63.00</b>
Firriato, Paceco	2011/12	<b>150 cl</b>	<b>119.00</b>
Eine Ode an die aussergewöhnliche Traubensorte Siziliens			



## ***Spanien***

<b>Juan Gil Monastrell DO“4 Meses“</b> Bodegas Juan Gil	<b>Jumilla</b> 2014/15	<b>75 cl</b>	<b>42.00</b>
<b>Rioja Vino Tinto Reserva DOCa</b> Der unverwüstliche Klassiker zu Fleisch Luis Alegre, Laguardia	<b>Rioja</b> 2011/12	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>
<b>Rioja DOCa, Finca Egomei</b> Finca Egomei, Alfaro	<b>2013</b>	<b>75 cl</b>	<b>61.00</b>

## ***Portugal***

<b>Crasto DOC</b> Quinta do Crasto, Gouvinhas	<b>Douro</b> 2014/15	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>
<b>Esporão Reserva DOC</b> Herdade do Esporão	<b>Alentejo</b> 2013/14	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>

## ***Frankreich***

<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> “Les Ramparts“, Hervé de Villiers	<b>Côte du Rhône</b> 2013	<b>75 cl</b>	<b>57.00</b>
<b>Château Siran</b> Cru Bourgeois Exceptionnel, Margaux	<b>Bordeaux</b> 2008/09	<b>75 cl</b>	<b>93.00</b>
<b>Château de Viaud</b> Grand vin de Bordeaux AC MC, Lalande de Pomerol	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>83.00</b>

## ***Chile***

<b>Cabernet Sauvignon Reserve „Santa Digna“</b> Miguel Torres	<b>2013/14</b>	<b>75 cl</b>	<b>39.00</b>
<b>Carménere Reserve „Legado“</b> De Martino Vineyards	<b>2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>

## ***Argentinien***

<b>Amalaya Tinto de Corte</b> Bodega Amalaya, Salta	<b>Valle Calchaqui</b> 2013/14	<b>75 cl</b>	<b>45.00</b>
<b>Malbec, Familia Reserva</b> Casa Bianchi, San Rafael	<b>Mendoza</b> 2013/14	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>





## **Aperitif**

Martini	15.0 %	4 cl	7.00
Cynar	16.5 %	4 cl	7.00
Campari Orange			8.50
Apérol Spritz			11.00

## **Bier vom Fass, Flaschenbiere & Apfelweine**

Stange Calanda	30 cl	4.50
Kübel Calanda	50 cl	6.50
Monsteiner Wätterguoge	33 cl	6.00
Eichhof Kloster	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Calanda Senza (ohne Alkohol)	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein, trüb (mit & ohne Alkohol)	50 cl	7.50

## **Mineralwasser & Säfte**

Valser, Valser silence (ohne Kohlensäure)	33 cl	4.50
	75 cl	7.50
Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta	33 cl	4.50
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.50
Apfelschorle, Ice Tea lemon	33 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	20 cl	4.50
Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	4.50
Diverse Süssgetränke	100 cl	9.00
Davoser Quellwasser	50 cl	3.00

## **Warme Getränke**

Kaffee, Espresso, diverse Tees	4.50
Doppelter Espresso	5.00
Cappuccino	6.50
Ovomaltine, Caotina	4.50



## Warme Getränke mit Schuss

Corretto Grappa	5.50
Café Lutz, Café Fertig	6.50
Schümli Kaffee ( mit diversen Aromen)	8.00
Flämmlli (Williams)	6.50
Carachillo (Brandy)	6.50

## Nach dem Essen empfehlen wir:

Braulio	21%	4 cl	7.00
Jägermeister	35%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00
Absinthe Val de Travers	53%	4 cl	9.00

## Destillate

Zwetschgen, Williams, Kirsch, Chrüter	40%	2 cl	5.50
Calvados Morin, La vieille Prune	40%	2 cl	7.50
Cognac Remy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00
Grappa Barbera oder Moscato, Berta	40%	2 cl	8.00
Grappa di Brunello Riserva Altesino	42%	2 cl	9.00
Grappa Nardini,“ oro Riserva“	50%	2 cl	9.00
Grappa Eligio dell'Ornellaia, Riserva	42%	2 cl	14.00
Oban 14 y, Lagavullin 16 y (Single Malts)	43%	4 cl	15.00

## Liköre

Bündner Röteli	22%	4 cl	6.00
Rahmröteli	17%	4 cl	6.00
Baileys	17%	4 cl	7.00
Amaretto	28%	4 cl	7.00
Limoncello	25%	4 cl	7.00