



## ***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
Marinierte Gambas mit Tzatziki-Salat	16.50
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
Tomatencremesuppe mit Basilikum, Gin und Rahmhaube	11.50

## ***Vegi – Ecke***

Äpler-Spätzli mit Gemüse und Käserahmsauce	21.50
Gebackene Röstitaschen mit Salatbukett	19.50
Fajitas mit Gemüse	26.50
Riesenchampignons auf dem Heissen Stein mit Frischkäse Beilage nach Wahl	29.00



## **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
Jumbo-Cordon-bleu (ca. 400 gr) !! mit Pommes frites	43.50

### **Vom Kalb:**

Kalbsteak (160 gr) an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	49.50
---	-------

### **Vom Pferd:**

Pferdefiletstreifen "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	33.50
---	-------

### **Aus dem Wasser:**

Gebratener Crevettenspiess mit Safranrisotto * <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	35.50
---	-------

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

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

## **Fajitas**

Fajitas mit Poulet Streifen	29.50
Fajitas mit Wildfleisch Streifen	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\* / Känguru = Australien  
Geflügel = Brasilien\* / Lamm = NZL\*, Australien\* / Pferd = Spanien / Hirsch = NZL, EU / Crevetten = Vietnam

\* Kann mit Hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.



## Unsere Hausspezialität

Der Heisse Stein.....	klein 180 gr	normal 250 gr	gross 400 gr
Schweinssteak	29.00	35.00	
Känguru Entrecote	36.00	42.00	50.00
Pferdefilet	39.00	45.00	54.00
Hirschrückenfilet	41.00	47.00	57.00
Lammrückenfilet	41.00	47.00	
Rindsfilet	48.00	56.00	69.00
Premium US-Ribeye (saftig, kernig, durchzogen!)	49.00	58.00	71.00
Kalbssteak (160 gr)	43.00		
Riesenchampignons mit Frischkäse	29.00		
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 Pferdefilet und Hirschrückenfilet

auf dem Heissen Stein

Röstikroketten

Alle 5 Saucen und Kräuterbutter

\*\*\*

#### Feines hausgemachtes Schokoladenmousse

55.00 für 180 g Fleisch

61.00 für 250 g Fleisch

71.00 für 400 g Fleisch





## Weine im Offenausschank

### Weissweine & Schaumweine

Bündner Riesling-Silvaner AOC Graubünden Von Salis, Landquart		10 cl	5.50
Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli Ca'Livenza	Italien	10 cl	5.00
Late Harvest Sauvignon Blanc (süss) Concha y Toro, Valle del Maule	Chile	5 cl	4.50
Pineau des Charentes (süss) Normandin-Mercier, Charente	Frankreich	5 cl	5.50
Prosecco Naonis DOC La Delizia, Casarsa	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
Ribeca, Rosso di Sicilia IGT Firriato, Paceco		10 cl	9.00
Rioja Vino Tinto Reserva DOCa Der unverwüstliche Klassiker zu Fleisch Luis Alegre, Laguardia	Spanien	10 cl	7.60
Cabernet Sauvignon Reserva MONTES Montes S.A., Valle de Colchagua	Chile	10 cl	5.70

### Champagner & Prosecco

Perrier-Jouët grand brut		75 cl	89.00
Prosecco Naonis DOC La Delizia, Casarsa		75 cl	44.00



## Weissweine

### **Schweiz**

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

### **Italien**

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

### **Frankreich**

Pineau des Charentes (süss) Normandin-Mercier	Charente	75 cl	75.00
--	----------	-------	-------

### **Portugal**

Esporão Reserva branco DOC Herdade do Esporão	Alentejo	75 cl	45.00
--	----------	-------	-------

### **Chile**

Late Harvest Sauvignon Blanc (süss) Concha y Toro, Valle del Maule		37.5 cl	31.00
---	--	---------	-------

## Roséweine

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



## Rotweine

### **Schweiz**

<b>Malanser Pinot Noir AOC</b>	<b>Graubünden</b>	<b>75 cl</b>	<b>46.00</b>
Von Salis, Landquart	2016	<b>50 cl</b>	<b>27.00</b>
<b>Fläscher Pinot Noir AOC</b>		<b>75 cl</b>	<b>55.00</b>
Jann Marugg	2016		
<b>Schloss Salenegg</b>		<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
Mayenfelder Blauburgunder	2016		
<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	2014	<b>150 cl</b>	<b>88.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOCG classico</b>		<b>75 cl</b>	<b>79.00</b>
La Giaretta, Valgatara	2014/15		
<b>Barolo "La Tartufaia" DOCG</b>	<b>Piemont</b>	<b>75 cl</b>	<b>68.00</b>
Giulia Negri, La Morra	2012		
<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	2016		
<b>Sassicaia v.d.t. di Toscana MO</b>		<b>75 cl</b>	<b>210.00</b>
Tenuta San Guido	2012/14		
<b>Brunello di Montalcino „Podere Brizio“ DOCG</b>		<b>75 cl</b>	<b>87.00</b>
Dievole	2012		
<b>Cannonau di Sardegna Riserva DOC</b>	<b>Sardinien</b>	<b>75 cl</b>	<b>47.00</b>
Sella & Mosca	2015		
<b>Primitivo di Salento</b>	<b>Puglia</b>	<b>75 cl</b>	<b>39.00</b>
La Brunasca	2016		
<b>Ribeca, Rosso di Sicilia IGT</b>	<b>Sizilien</b>	<b>75 cl</b>	<b>63.00</b>
Firriato, Paceco	2013	<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> 2015	<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> 2013	<b>75 cl</b>	<b>53.00</b>
<b>Rioja DOCa, Finca Egomei</b> Finca Egomei, Alfaro		<b>75 cl</b>	<b>61.00</b>

## ***Portugal***

<b>Esporão Reserva DOC</b> Herdade do Esporão	<b>Alentejo</b> 2015	<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> 2014	<b>75 cl</b>	<b>57.00</b>
<b>Château Siran</b> Cru Bourgeois Exceptionnel, Margaux	<b>Bordeaux</b> 2008	<b>75 cl</b>	<b>93.00</b>
<b>Château de Viaud</b> Grand vin de Bordeaux AC MC, Lalande de Pomerol		<b>75 cl</b>	<b>83.00</b>

## ***Chile***

<b>Cabernet Sauvignon Reserva MONTES</b> Montes S.A., Valle de Colchagua		<b>75 cl</b>	<b>39.00</b>
<b>Carménere Reserve „Legado“</b> De Martino Vineyards		<b>75 cl</b>	<b>51.00</b>

## ***Argentinien***

<b>Malbec, Familia Reserva</b> Casa Bianchi, San Rafael	<b>Mendoza</b> 2016	<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	5.00
Kübel Calanda		50 cl	7.00
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