



## ***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

Lieber Gast

für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unser Personal.



## ***Tellergerichte***

### **Vom Schwein:**

Paniertes Schweinsschnitzel 24.50  
mit Pommes frites \*<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

Klassisches Cordon-bleu (200 gr) 29.50  
mit Pommes frites

### **Vom Kalb:**

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

### **Vom Pferd:**

Pferdefiletstreifen "Stroganoff" 33.50  
mit hausgemachten Spätzli

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

## ***Pasta – Spaghetti's***

Bolognese 19.50  
Fleischsauce

Tre sapori 16.50  
Tomatensauce, Basilikum und Rahm

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

## ***Fajitas***

Fajitas mit Pouletstreifen 29.50

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, / Strauss = Südafrika / Rind = Uruguay, Paraguay / Geflügel = Brasilien\* / Pferd = Spanien

\* Kann mit Hormonellen 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	39.00	45.00	54.00
Rindsfilet	48.00	56.00	69.00
Kalbssteak (160 gr)	43.00		

Eine Speckscheibe auf dem heissen Stein verhindert das Ankleben.

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

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

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

55.00 für 180 g Fleisch

61.00 für 250 g Fleisch

71.00 für 400 g Fleisch



## Weine im Offenausschank

### Weissweine & Schaumweine

<b>Malanser Riesling-Silvaner AOC</b> Von Salis, Landquart	Graubünden	10 cl	5.50
<b>Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli</b> Ca' Livenza	Italien	10 cl	5.00
<b>Süsswein</b> Je nach Angebot		10 cl	7.00
<b>Prosecco Naonis DOC</b> La Delizia, Casarsa	Italien	10 cl	7.00

### Roséweine

<b>Oeil-de Perdrix</b> Obrist	Waadt	10 cl	5.00
----------------------------------	-------	-------	------

### Rotweine

<b>Malanser Pinot Noir AOC</b> Von Salis, Landquart	Graubünden	10 cl	5.50
<b>Campofiorin IGT Rosso Veronese</b> Masi	Italien	10 cl	6.60



## 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			

### **Italien**

Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	Venetien	50 cl	22.00
Ca'Livenza			

### **Chile**

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

### Prosecco

Prosecco Naonis DOC		75 cl	44.00
La Delizia, Casarsa			

### Roséweine

Oeil-de Perdrix	Waadt	50 cl	24.00
Obrist			



## Rotweine

### **Schweiz**

Malanser Pinot Noir AOC	Graubünden	75 cl	46.00
Von Salis, Landquart	2017/18	50 cl	27.00
"Vigna d'Antan" Merlot & Cabernet DOC	Tessin	75 cl	72.00
Guido Brivio, Mendrisio	2011/13		

### **Italien**

Campofiorin IGT Rosso Veronese	Veneto	75 cl	46.00
Masi, St.Ambrogio di Valpolicella	2015/16	150 cl	88.00
Amarone della Valpolicella DOCG classico		75 cl	79.00
La Giaretta, Valgatara	2015		
Brunello di Montalcino „Podere Brizio“ DOCG		75 cl	87.00
Dievole	2013		
Ribeca, Rosso di Sicilia IGT	Sizilien	75 cl	63.00
Firriato, Paceco	2014		
Eine Ode an die aussergewöhnliche Traubensorte Siziliens			

### **Spanien**

Juan Gil Monastrell DO“4 Meses“	Jumilla	75 cl	42.00
Bodegas Juan Gil	2015/16		
Rioja Vino Tinto Reserva DOCa	Rioja	75 cl	53.00
Der unverwüstliche Klassiker zu Fleisch	2014/15		
Luis Alegre, Laguardia			

### **Portugal**

Esporão Reserva DOC	Alentejo	75 cl	53.00
Herdade do Esporão	2015/16		

### **Frankreich**

Châteauneuf-du-Pape AOC	Côte du Rhône	75 cl	57.00
Domaine du Père Caboché	2016		

### **Chile**

Carménere Reserve „Legado“		75 cl	51.00
De Martino Vineyards	2015/16		



## **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
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		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