

Schön, dass Sie bei uns
im Sertig Dörfli den Abend verbringen

GASTHAUS ZUM
BERGFÜHRER

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter
über mögliche Allergien.

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 %, ab 01.01.2018 7,7 % Mwst

Zum Aafanga

	kl. Portion	Portion
“Bergführer Tatar” mit Butter & Toast	27.50	36.00
Bündnerfleisch, Albert Spiess, Frauenkirch	60 g	19.50
Geräucherter Lachs aus Irland Meerrettich, Toast und Butter		19.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Brotcroûtons, Granatapfel und Holundersauce		17.50
Gemischter Salat		13.50*
Grüner Blatt-Salat		9.50*

*möchten Sie italienische, französische oder Holunder-Sauce?

Warm's zum Aafanga

Bergführer-Suppe		9.50
Kraftbrühe mit Gemüse		9.50
Sertiger Capuns mit Käserahm Sauce	kl. Portion 18.50	Portion 24.50
Steinpilz-Ravioli, mit Kräuterschaum, Apfelstückli, Preiselbeeren	19.50	26.50
Weinberg-Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter	6 Stück	18.50

Für di Chliina

1 Kalbsschnitzeli mit Spätzli und Rahmsauce	22.00
Nüdeli mit Butter und Parmesan, Gemüse	13.50
Spätzli mit Rahmsauce und es bitzeli Gmües	12.50

Us dr Pfanna

	kl. Portion	Portion
Kalbs Cordon Bleu mit Disentiser Bergkäse und Schinken	38.00*	49.00*
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Steinpilzen und Rahmsauce	31.50*	39.50*
„Ünsches Rehschnitzel“ mit Wildrahmsauce und Waldpilzen	29.50*	38.50*
Traditioneller Hirschpfeffer mit Spätzli, Rorkraut, Marroni und Preiselbeeren	28.00	36.00
Bündner Lammrack Im Ofen gebraten 350 g mit Bergthymian und Rotweinreduktion		48.00*

* dazu servieren wir Ihnen

Saison Gemüse und je nach Gusto

Rösti, Nüdeli, Spätzli, Rosmarin Händöpfel und Gnocchi

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 %, ab 01.01.2018 7,7 % Mwst

„Vo ünschem Grill“

Kalbs Steak mit Morchelrahm Sauce	200 g	56.00*
Rindsfilet natürlich aus der Schweiz	200 g	53.00*
Rindsfilet „Lady's Cut“	120 g	39.00*

* dazu servieren wir Ihnen

Chutney, Kräuterbutter, Saison Gemüse und je nach Gusto
Rösti, Nüdeli, Spätzli, Rosmarin Händöpfel oder Gnocchi

ds Vegetaríscha

	kl. Portion	Portion
Kartoffel Gnocchi mit leichter Rahmsauce mit Bergthymian, Steinpilzen, Apfel und Preiselbeeren	19.80	25.50
Steinpilzravioli mit gebratenen Apfelstückli, Kräuterschaum und Preiselbeer	19.50	26.50

Wir sind stolz auf unsere im Hause
aus Frischprodukten zubereiteten Speisen

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 %, ab 01.01.2018 7,7 % Mwst

Des Süassa

Malanser Rotweinzwetschgen mit Zimteis		16.50
„Bergführer Zabayone“ mit Röteli, Bergthymian und Zimteis		18.50
„Winter Karussell“		17.50
„Pruneau“ Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune		10.50
Traubensorbet mit Bündner Trester		10.50
Zitronen Sorbet mit Vodka „dr Klassiker“		10.50
Malanser Linzer Torte		7.00
„Marroni Chuacha“ – der göttliche		8.50
Käse zum Dessert Disentiser Bergkäse, Prättigauer Schibli, Gorgonzola, Parmesan serviert mit Chutney & Birabrot	90 g	19.50
Der passende Dessertbegleiter: „Bergführer-Röteli“ hausgemacht	4 cl	8.00

Fragen Sie uns nach einem Glas Dessertwein

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 %, ab 01.01.2018 7,7 % Mwst

Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

Chinoise	(ab 2 Pers.)	pro Person	200 g	67.00
mit frischem Kalbs-, Rinds-, Poulet- und Rehfleisch Cocktail-, Curry-, Knoblauch- und Tartarsauce serviert mit frischen Früchten und Essiggemüse Gemüsereis und Rösti				

in der Kutscherstube servieren wir

Käse-Fondue			200 g	29.00
unsere Hausmischung				

Unser Fumoir mit Zigarren Auswahl
befindet sich in der Kutscherstube

Unsere Fleischwaren beziehen wir
von den Davoser Metzgereien Stiffler, Spiess und Trudy's Monstein

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Graubünden
Wild	Schweiz, Europa
Lachs	Irland
Poulet	Schweiz

Gerda & Hans, Claudio Fopp und „die Bergführer“

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 %, ab 01.01.2018 7,7 % Mwst