

BERGFÜHRER

RESTAURANT

A | N

ABEND
WINTERKARTE

KALT'S ZUM AFANGA

GEMISCHTER SALAT (L,A,C) 15
Mixed salad

NÜSSLISALAT (C,H) 20
Speck, wachswweichem Ei, karamellisierte Walnüsse, Granatapfel
Lambs lettuce, bacon, soft-boiled egg, caramelized walnut, pomegranate

HOLUNDER SAUCE (M) - **FRANZÖSISCHE SAUCE** (L,C) - **ÖL & ESSIG**
Elderberry sauce, french sauce or oil & vinegar



ALPEN CEVICHE 26
Lachs, Tiger's Milk – Limetten-Koriander-Marinade, Salsa creola, Avocado, Wasabi, Mais
Alpine ceviche with swiss salmon, tiger's milk – lime and coriander marinade, salsa creola, avocado, wasabi, corn

FETTE BERTA (G,H) 19
Warmer Weichkäse aus Bern, Brioche, Preiselbeeren, Walnüsse
Regional melted soft cheese, brioche, cranberries, walnuts

MARINIERTE RANDE (L) 19
Honig, karamellisierte Ziegenkäse, Balsamico, Pinienkerne
Marinated beetroot, honey, caramelized goat's cheese, balsamico, pine nuts

TATAR VOM SCHWEIZER RIND (G,L,C,M) 31 39
80g / 150g, Aioli, eingelegte Cherrytomate, Belper Knolle, Maggiabrot
Swiss beef tartare, with aioli, pickled cherrytomato, cheese, maggia bread

mit Markbein / with marrowbone + 6

mit Trüffel / with truffle + 8

ODER ÖPIS WARM'S

BERGFÜHRER SUPPE (L) 13
Soup of the day



KALBSHAXEN CONSOMMÉ (G) 24
Trüffelravioli, Markbein
Veal shank consommé, truffle ravioli, marrowbone

WALDPILZ CONSOMMÉ VEGAN (F) 15
Wild mushroom consommé vegan

WEINBERG SCHNECKEN (L,M,R) 19
Kräuterbutter, Maggiabrot
Vineyard snails, herb butter, maggia bread

FÜR D'CHLIINA

SPÄTZLI MIT RAHMSAUCE & RÜEBLI (G,L,C) Spaetzli, cream sauce, carrots	16
	MIT WIENERLI + 3 with sausage
RINDSHACKTÄTSCHLI MIT TOMATENSAUCE & MACCHERONI (G,C) Beef meat balls, tomato sauce, maccheroni	22
MILCHREIS MIT ZIMT-ZUCKER & APFELMUS (L) Rice pudding, cinnamon-sugar, apple sauce	14

ÜNSCHI KLASSIKER

PASTA & RAVIOLI HUUSGMACHT

TRÜFFEL TAGLIARINI (G,L,C) Trüffelbutter, frischer schwarzer Trüffel Truffle tagliarini pasta, truffle butter, fresh black truffle	26	35
BIRNENRAVIOLI (G,L,C) *AUCH VEGETARISCH MÖGLICH – BITTE SERVICE INFORMIEREN* Wildschweinschinken, Rahm, Bergkäse, Kresse Sertiger pear ravioli, with wild boar ham, cream, mountain cheese, cress	31	39
STEINPILZRAVIOLI (G,L,C) Apfelstückli, Steinpilzwürfel, Kräuterschaum, Preiselbeeren Porcini mushroom ravioli, apple pieces, porcini mushrooms, herb foam, cranberries	33	42
SERTIGER CAPUNS MIT SALSIZ (G,L,C) Kräuter, Rahm, Waldpilze, Speck, Apfel Grisons speciality, capuns, sausage, hearbs, cream sauce, forest mushrooms, bacon, apple	27	38
VEGITELLER (L) *AUCH VEGAN MÖGLICH – BITTE SERVICE INFORMIEREN* Wintergemüse, Waldpilze, Spätzli, Preiselbeersauce Sertiger vegetarian plate, vegetables, forest mushrooms, spaetzli, cranberry sauce *vegan is also possible	31	39
MAGGIABROT-KNÖDEL VEGAN (F) Waldpilzrahmsauce, Alpkräuter Vegan maggiabread dumplings, forest mushroom cream sauce, alpine herbs		26

METZGERKUNST

KARAMELISIERTER SCHWEINEBAUCH (F,L,M)		32
Apfelkartoffelpüree, Rotkraut, Balsamicosauce Caramelized pork belly with apple mashed potatoes, red cabbage, balsamic sauce		
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH (L)	36	45
Steinpilze, Rahm, Jus, Rösti, Wintergemüse Sliced veal, roesti, porcini mushroom, cream, jus, vegetables		
REH SCHNITZEL (G,L,C)	39	48
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren, Wildrahmsauce Venison cutlet, spaetzles, red cabbage, chestnuts, cranberries, wild cream sauce		
KALBSBÄGGLI (H,L)	39	49
In Rotwein geschmort, Trüffelkartoffelpüree, Haselnusscrunch, Wintergemüse Veal cheeks, braised in red wine, truffle mashed potatoes, hazelnut crunch, vegetables		
KALBS CORDON BLEU (G,L,C)	43	53
Bergkäse, Schinken, Rösti, Wintergemüse Veal of cordon bleu, mountain cheese, ham, roesti, vegetables		
LAMMRACK AUS DEM «BIO-HOF ZUR SEEWIESE» DAVOS WOLFGANG (F,L,M)		58
Knobli-Kräuter Marinade, Joghurt, Minz-Pesto, Pistazie, Bratkartoffeln, Wintergemüse Lamb rack from davos the "organic farmyard to the lake meadow", garlic-herb marinade, yogurt, mint pesto, pistachios, potatoes, vegetables		
RINDSFILET (A,G,L)	53	66
130g oder 200g, Portwein Jus, Brioche, Selleriepüree, Nussbutter Schaum, Wintergemüse Swiss beef fillet 130g or 200g, port wine jus, brioche, celery purée, nut butter foam, winter vegetables		
NACH ROSSINI ART / rossini style		
mit Gänseleber / with foie gras		+ 14
mit Trüffel / with truffle		+ 8



SÜÄSSES

JEDA TAG FRISCHI, HUUSGEMACHTI DESSERTS

CHEESECAKE (L)		12
Weisse Schokolade, Zwetschgenmus Cheesecake with white chocolate and plum compote		
APFELTATSCH (C,L,G)		16
Zimtzucker, Vanille-Espuma Warm apple pies with cinnamon sugar and vanilla espuma		
VERMICELLES (C,L)		17
Meringue, Vanilleglace, Rahm Chestnut purée, meringue, vanilla ice cream, whipped cream		
TOBLERONE SOUFFLÉ (G,C,L)		17
Vanille Eis Toblerone chocolat soufflé, vanilla ice cream		
SCHOKOMOUSSE VEGAN		16
Mandarinen-Passionsfrucht-Sorbet, Karamellkrokant Vegan chocolate mousse, mandarin passion fruit sorbet, caramel croquant		
GESCHLAGENER EISKAFFEE (C,L)	ohne Kirsch	17
Ice coffee, with or without cherry brand		mit Kirsch
		19
BÜNDNER NUSSTORTE (G,L,H,C,E)		9.5
Grisons nut cake		
MALANSER LINZERTORTE (G,L,H,C)		9
Malanser linzercake		
MARRONIKUCHEN MIT RAHM (L,H)		9.5
Chestnut cake with whipped cream		
KUGEL GLACE (C,L,H)		4.5
Vanille - Chocolat - Stracciatella - Erdbeere - Zimt - Mocca *enthält Haselnuss Caramel - Traubensorbet *vegan - Zwetschgensorbet *vegan Vanilla, chocolat, stracciatella, strawberry, cinnamon, mocca *contains hazelnut, caramel, grape *vegan, lemon *vegan, plum *vegn		

SÜSSWEIN

Österreich

BEERENAUSLESE WAGENTRISTL	4 cl	6.5
Muskat Ottonel, Weissburgunder	37,5 cl	57
SCHWARZ SCHWARZ JOHANN SCHWARZ	4 cl	12
Zweigelt	37,5 cl	112



HIGH PROTEIN LOW CARB

Diese Gerichte enthalten hochwertiges Eiweiss bei reduziertem Kohlenhydratanteil.

Ideal für sportlich Aktive, Keto-Ernährer oder figurbewusste Personen.

These dishes contain high-quality protein with reduced carbohydrates.

Ideal for active individuals, keto followers or health-conscious guests.

DEKLARATION ALLERGENE / DECLARATION ALLERGENS

(A) Sellerie / Celery · (B) Krebstiere / Crustaceans · (C) Eier / Eggs · (D) Fisch / Fish · (E) Erdnüsse / Peanuts · (F) Sojabohnen / Soybeans · (G) Glutenhaltige Getreide / Cereals containing gluten · (H) Schalenfrüchte / Nuts · (L) Milch / Milk · (M) Senf / Mustard · (N) Sesam / Sesame · (O) Schwefeldioxid und Sulfate / Sulfur dioxide and sulfates · (P) Lupinen / Lupins · (R) Weichtiere / Mollusks

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Please ask our staff if you have any questions about allergens.

LIEFERANTEN & HERKUNFTSANGABEN / SUPPLIERS & ORIGIN

(gemäss Schweizer Deklarationsgesetz / in accordance with Swiss declaration law)

- Rind-, Kalb- und Lammfleisch – Herkunft: Schweiz
Beef and veal – Origin: Switzerland
- Hirschbratwurst – Herkunft: Engadin Graubünden, Schweiz
Venison Sausage – Origin: Engadin grisons, switzerland
- Reh – Herkunft: Österreich & Europa
Game venison, deer and wild boar – Origin: Austria & europe
- Hochlandrind – Herkunft: Sertig, Schweiz
Highland cattle – Origin: Sertig, switzerland
- Milchprodukte – Molkerei Davos, Schweiz
Dairy products – From the davos dairy, switzerland
- Maggiabrot, Burgerbuns, Brioche, Nusstorte – Bäckerei Schneiders, Davos
Maggiabread, burger buns, brioche, nut cake – From bakery schneiders, davos
- Hefenussgipfel – Herkunft: Schweiz
Yeast nut croissants – Origin: Switzerland