

# SCHWEIZER GERICHTE

## **Fondue Chinoise à discrétion**

Poulet / Rind / Schwein / Saucen / Reis / Pommes / Mixed  
Pickles

CHF 65

p.P

## **Käsefondue von der Molkerei Davos**

240 g Davoser Käse/Kartoffel oder Brot

CHF 31

p.P

## **Gerstensuppe**

### **mit Wienerli**

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens:  
Rollgerste in Bouillon mit gedünsteten Gemüse  
serviert mit frischer Petersilie.

CHF 14

CHF 20

## **Capuns**

Spätzliteig mit Käutern und klein geschnittenem  
Bündnerfleisch oder Gemüse in Mangoldblätter  
gewickelt. Diese werden in einer Milchbouillonsauce  
gekocht und mit Bündner Bergkäse überbacken.

Füllung mit Bündnerfleisch

CHF 30

Füllung mit Gemüse

CHF 28

## **Walliser Rösti**

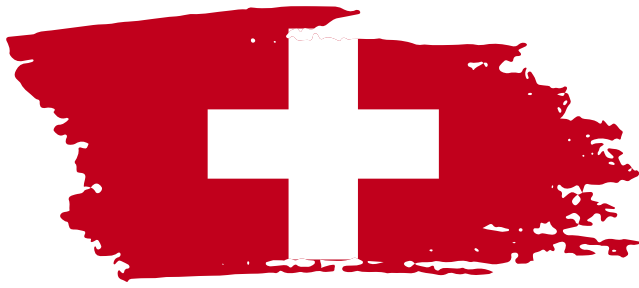
Die Rösti ist eine Variation aus folgenden Zutaten:  
Speck, Tomate, Bergkäse und Spiegelei

CHF 31

## **Zürcher Geschnetzeltes**

Kalbsfleisch mit Champignons an einer Rahmsauce und Rösti

CHF 45



# SWISS DISHES

## **Fondue Chinoise à discrétion**

Chicken / Beef / Pork / Sauces / Rice / French Fries / Mixed Pickles

CHF 65

p.P

## **Cheese Fondue from Davos**

240 g Davos cheese / potato or bread

CHF 31

p.P

## **Barley Soup**

CHF 14

### **with Wiener Sausages**

CHF 20

The most famous soup in Graubünden: rolled barley in broth with steamed vegetables served with fresh parsley.

## **Capuns**

Spätzle dough with herbs and finely chopped air-dried meat from the region or vegetables wrapped in chard leaves. These are cooked in a milk bouillon sauce and gratinated with Graubünden mountain cheese.

CHF 30

Filling with air-dried meat from the region

CHF 28

Filling with vegetables

## **“Walliser Rösti”**

The hash browns are a variation of the following ingredients:  
Bacon, Tomato, Mountain Cheese and Fried Egg

CHF 31

## **Zürich sliced meat**

CHF 45

Veal with mushrooms in a cream sauce and Rösti