

Take Away

Mittags / noon: Bestellung bis / **order until:** 11.30 h Abholung / **pick up:** 12.00 bis 12.30 h
Abends / evening: Bestellung / **order until:** bis 17.00 h Abholung / **pick up:** 17.30 bis 18.30 h

Tagessuppe / Soup of the Day
CHF 10.50

Gerstensuppe mit Bündner Fleisch / Barley Soup with Air-dried Beef from Grisons
CHF 12.00

Rindstatar nach Art des Küchenchefs serviert mit Zwiebeln,
Kapern, Toast und Butter - wahlweise mild, pikant oder scharf
The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter
Your Choice of mild, spicy or hot

Vorspeise / *Starter*: CHF 26.00 Hauptgang / *Main Course* CHF 36.00

Nüsslisalat mit sautierten Birnenspalten, Kräuterseitlingen und Cashew-Nüssen an Granatapfelvinaigrette
Lamb's Lettuce with Pear Slices, King Oyster Mushrooms
and Cashew Nuts on Pomegranate-Vinaigrette
CHF 18.50

Black Angus Alpenburger mit Davoser Bergkäse,
Tomatensalsa, Prättigauer Bauernspeck und Pommes Frites
Black Angus Beef Burger with local Bacon and Cheese, Tomato-Salsa and French Fries
CHF 26.00

Veganes grünes Thaicurry mit knackigem Wokgemüse und Jasminduftreis
Green vegan Thai Curry with Crispy Wok-Vegetables and Yasmin scented Rice
CHF 28.00

Rotes Thai Curry mit Garnelen und Duftreis / *Red Thai Curry with Tiger Prawns and scented Rice*
CHF 36.00

Silvretta Fish & Chips
In Tempurateig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartare
Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar
CHF 36.00

Kohlroulade in seiner Sauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock
Stuffed Cabbage in its Gravy with root vegetable
and Mashed Potatoes
CHF 26.00

Crêpes mit Nutella - *Crêpes with Nutella*
CHF 13.00

Vermicelles mit Meringue, Rahm und Vanilleeis
Chestnut Mash Meringue, Cream & Vanilla Ice Cream
CHF 15.00

Birnen-Nuss Strudel an Vanillesauce / *Pear – Nut – Strudel with Vanilla Sauce*
CHF 10.50

Hausgemachte Kuchen und Wähen / *Homemade Cake*
Alle Preise sind inklusive Service & MwSt.
All prices are including Service & VAT