

Vorspeisen

Antipasto della Casa (ab 2 Personen)
unsere Hausvorspeise

pro Pers. SFr. 23.00

Wildrauchlachs Tartare im Glas
Entenleberschnitzel

mit Hüttenkäse, Avocado, Aprikosen Chutney
und Rusticobaguettes

Als Vorspeise

SFr. 19.50

Als Hauptgang

SFr. 26.50

Bündner Plättli

mit Trockefleisch aus der Region und Eigenes

SFr. 19.50

SFr. 26.00

Luftgetrocknetes Hirsch-Carpaccio

Hirschtrockenfleisch mit Rusticobaguettes

SFr. 19.50

SFr. 25.00

Involtini di Bresaola valtellinese

mit Kräuter-Frischkäse und Saisonalem Salat-Bouquet

SFr. 18.00

SFr. 23.00

Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil

Lauwarme Hirschfiletfächer

auf Saisonalem Salat-Bouquet und Trüffelpesto

SFr. 19.50

SFr. 32.00

Tschuggen Filetbeefsteak Tartare

70 gr.

SFr. 25.00

130 gr.

SFr. 35.00

Geisskäse mit Feigenconfit

auf Heissem Schieferstein

SFr. 16.00

Unsere hausgemachten Suppen

Brennessel-Kartoffelcremesuppe	SFr.	12.00
Bündner Gerstensuppe	SFr.	12.00
Rindskraftbrühe mit Capuns	SFr.	11.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	SFr.	11.00

Salate

Grüner Blattsalat	SFr.	9.50
Gemischtes Salatbouquet	SFr.	12.00
Äpler Sommerblattsalat Alp Job Cherry Tomaten, Eier, Alpkäse, Speck und Brot Croutons	SFr.	13.50

Hausgemachte Pasta und Risotto

Penne Äpler-Art "Alm-Öhi" mit Rahm, Käse, Speck und gerösteten Zwiebeln	SFr. 23.00
Penne della Nonna mit Tomatensauce, Rahm, Speck, Peperoni und italienischen Kräutern	SFr. 23.00
Taglierini paglia e fieno al Salmone e Vodka zweifarbige Nudeln mit Lachsstreifen, Vodka und Tomatenrahmsauce	SFr. 25.00
Taglierini paglia e fieno ai funghi Porcini zweifarbige Nudeln mit Steinpilzen	SFr. 25.00
Bündner Äpler Magerquarkpizokel mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse	SFr. 23.00
Risotto al funghi Porcini "del Padrone" Safran-Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano	SFr. 28.00
Bündner Capuns "Grischun" an einer feinen Rahmsauce mit Käse überbacken	SFr. 26.00

Hauspezialitäten

Piccata alla Milanese mit Risotto "del Padrone" Kalbsschnitzel Piccata mit Risotto	SFr.	45.00
Kalbsgeschnetztes "Tschuggen" mit feiner Butter-Rösti	SFr.	39.00
Damiano`s Kalbs-Leberli mit feiner Butter-Rösti	SFr.	36.00
Monsteiner-Treber Schweinskotelette Cordon-Bleu mit Alpkäse und Rohschinken dazu servieren wir Dippers-Kartoffeln und Gemüsevariation	SFr.	42.00
Kalbskopf-Backen an einer Veltelliner Rotweinsauce dazu servieren wir eine Polenta und Gemüsevariation	SFr.	36.00
Engadiner Hackbraten (Tuortun) an Thymian-Malanserjus dazu servieren wir eine Kartoffel-Rösti mit Polenta	SFr.	36.00

Wild auf Wild

Hirschfiletstreifen an Preiselbeer-Wildrahmsauce Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel	SFr.	39.00
Hirschfilet-Mignon an Trüffelsauce "Flüelatal" Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel	SFr.	45.00
"Tschuggen" Wildspieß Grilliert Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel	SFr.	45.00

VOM GRILL

Schweizer Weide-Rind Entrecôte	250 gr	SFr.	45.00
Rindsfilet "Swiss Prim Beef"	220 gr.	SFr.	48.00
Rinds Rib-eye Steak "Swiss Prim Beef"	230 gr.	SFr.	45.00
Doppeltes Rinds Ryb-eye Steak "Swiss Prim Beef"	450 gr.	SFr.	58.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Dippers-Kartoffeln
Gemüsevariation und "Grischuna-Butter"

Unseren Fleischprodukten „Swiss Prim Beef“ haben
einen besonders milden Geschmack und aussergewöhnliche Zartheit.

Fleisch Deklaration

Schweinefleisch:	Davos / Prättigau
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz / Scotland
Poulet:	Schweiz / Frankreich
Wild- Hirsch:	Bündner Jagd / Neuseeland
Pferd:	Australien / Irland
Rind:	Schweiz / Scotland
Bison:	Australien

Käsefondues

(ab 2 Personen)

Im Bündner-Stübli

	Pro Person
Käsefondue	SFr. 27.00
Bündner Käsefondue Salsiz und Bündnerfleisch	SFr. 33.00
Tschuggen Käsefondue mit Davoser Steinpilze und Dörtomaten	SFr. 32.00

Unsere Käse-Fondues servieren wir Ihnen ausschliesslich
in unserer gemütlichen Bündnerstube

Fondue Chinoise

(ab 2 Personen)

Fondue Chinoise à discretion Rind-Kalbs- Schweine vom Filet handgeschnitten	SFr. 59.00
Wild Fondue Chinoise à discretion Hirsch-Gams-Reh vom Filet handgeschnitten	SFr. 62.00

dazu servieren wir 10 hausgemachte Saucen und Dippers Kartoffeln

Dessertspezialitäten

Panna Cotta mit Waldbeeren und Früchtecoulis	SFr. 11.50
Hausgemachtes Tiramisù	SFr. 10.50
Schmelzendes Schokoladenherz auf Himbeerbett mit Fior di Latte-Eis	SFr. 12.00
Caramelisierter Kastanientraum mit Fior di Latte-Eis	SFr. 12.00
Tschuggen Eisbecher Heisse Heidelbeeren mit Fior di Latte-Eis	SFr. 12.00
Davoser Röteli-Halbgefrorenes mit lauwarmer Kirschkompott	SFr. 11.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Fior di Latte-Eis	SFr. 12.50
Meringues mit Suisse Gruyère Glace und Rahm	SFr. 12.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringue, Fior di Latte-Eis und Rahm	SFr. 12.50
Vermicelles mit Rahm	SFr. 9.50
Coupe Píscha-Horn Waldbeer Sauerrahm, Baumnuss-Eis mit frische Waldbeeren und Rahm	SFr. 12.00
Coupe Haselnusse Baumnuss und Schokolade-Eis mit Bündner Haselnuss Likör und Rahm	SFr. 12.00

Eisspezialitäten

Cremiger Eiskaffee SFr. 10.50

Dänemark SFr. 10.50

Fior di Latte-Eis mit heisser Schokoladensauce

Zitronensorbet SFr. 11.00

mit Limoncello oder Vodka

Melonensorbet SFr. 11.00

mit Prosecco

Erdbeersorbet SFr. 11.00

mit Erdbeergrappa

Affogatto al Caffè SFr. 8.50

Fior di latte-Eis übergossen mit einem heisse Espresso

Affogatto al Brulio SFr. 9.50

Fior di latte-Eis übergossen mit Brulio

für unseren kleine gäste: Smiley SFr. 4.50

oder Sie können Ihren Coup selber zusammen stellen

Eis Aromen: Schokolade, Erdbeer, Melone, Zitrone, Suisse Gruyère,

aus Bio Herschafts Milch, produziert von Il glatsch Zernez:

Caffé, Baumnuss, Waldbeeren sauerrahm,

Mandel Fleur de Sel, Fior di latte

Preis pro Kugel Fr. 4.50

mit Rahm + Fr. 1.00

Nachmittags Karte

Orange-Kürbis-Ingwercrèmesuppe	SFr.	12.00
Bündner Gerstensuppe	SFr.	12.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	SFr.	11.00
Gemischtes Salatbouquet	SFr.	12.00
Nüssli Salat "Alp Job" Cherry Tomaten, Eier, Hüttenkäse, Champignon, Speck und Brotcroûtons	SFr.	18.00
Bündner Plättli	SFr.	26.00
Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil Lauwarme Hirschfiletfächer an Blattsalatbouquet und Trüffelpesto	SFr.	32.00
Davoser Weide-Rinds Entrecôte mit einem Grossen Saison Salatteller	CHF	38.00
Penne Äpler-Art "Alm-Öhi" mit Rahm, Käse, Speck und gerösteten Zwiebeln	SFr.	23.00
Penne della Nonna mit Tomatensauce, Rahm, Speck, Peperoni und italienischen Kräutern	SFr.	23.00
Bündner Äpler Magerquarkpizokel mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse	SFr.	23.00
Käsefondue (Ab 2 Personen)	SFr.	27.00
Äpler Rösti mit gekochte Schinken, Käse und Spiegelei	SFr.	26.00