

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Kirschtomaten an Balsamicodressing <i>Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread cubes and cherry tomatoes on balsamic dressing</i>	10.00
Bunter Salat mit Sprossen und Kernen, Avocado und Fetakäsewürfel <i>Mixed salad with sprouts and kernels, avocado and feta cheese cubes</i>	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico und Olivenöl <i>Tomato salad with mozzarella and fresh basil on balsamico and olive oil</i>	10.00
Rauchlachssashimi mit Guacamole und Rosmarinfoccacia <i>Smoked salmon sashimi with guacamole and rosemary foccacia</i>	15.00
Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce, Salatbouquet und Baguette <i>Cold roast beef with tatar sauce, salad bouquet and baguette</i>	15.00
Pikantes Rindstatar mit Whiskey, Oliven und getrockneten Tomaten, Toast und Butter <i>Spicy beef tatar with whiskey, olives and dried tomatoes, toast and butter</i>	15.00
Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Baumnüssen, Olivenöl und Kresse <i>Dried beef carpaccio with walnut, olive oil and cress</i>	15.00

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Suppen / Soups

Champignonrahmsuppe mit Kerbelschaum <i>Mushroom cream soup with chervil mousse</i>	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum, Crème fraîche <i>Tomato cream soup with basil, crème fraîche</i>	7.00
Bouillon mit Flädli <i>Bouillon with pancake stripes</i>	7.50
Weissweinsuppe mit Croûtons <i>White wine soup with roasted bread cubes</i>	8.00
Curry-/Limettensuppe mit Krevettenspiess <i>Curry and lime soup with a shrimp skewer</i>	8.00
Kräutercrèmesuppe mit Speckchips <i>Herb cream soup with bacon chips</i>	8.00
Steinpilzcrèmesuppe mit Bündnerfleischwürfel <i>Boletus cream soup with cubes of Grisons air dried beef</i>	8.00

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch mit Balsamicosauce und Safrankartoffeln <i>Roasted pike-perch fillet on creamy leek with balsamic sauce and saffron potatoes</i>	36.00
--	-------

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Fleisch / Meat

Chruutzpizzokels mit Äpfel und Röstzwiebeln <i>Potato dumpling with apples and fried onions</i>	19.00
Rindsbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und Speckbohnen <i>Braised beef with red wine sauce, mashed potatoes and bacon beans</i>	26.00
Cordon Bleu vom Schwein mit Rohschinken und Davoser Bergkäse, Pommes Frites und Gemüse vom Markt <i>Cordon bleu of pork with raw ham and Davos cheese, French fries and seasonal vegetables</i>	26.00
Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Rahmsauce und Gemüse vom Markt <i>Pork fillet in puff pastry with creamy sauce and seasonal vegetables</i>	29.00
Rosa gebratenes Lammrack mit Kräuterkruste auf Ratatouille an Rosmarinsauce und Kartoffelgratin <i>Medium roasted lamb rack in a herb crust on ratatouille, with rosemary sauce and potato gratin</i>	32.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Bearnaise Sauce, Kartoffelgratin und Brokkoli <i>Medium roasted beef with bearnaise sauce, mashed potatoes and broccoli</i>	32.00
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Spätzli und Gemüse vom Markt <i>Veal escalope on mushroom cream sauce with spätzli and seasonal vegetables</i>	34.00
Rinderfilet Wellington an Calvadossauce mit frischem Gemüse <i>Beef fillet wellington on calvados sauce with seasonal vegetables</i>	42.00

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Desserts / Dessert

Hausgemachtes Tiramisu <i>Homemade tiramisu</i>	6.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten <i>Caramel pudding with cream and fruits</i>	6.50
Vanilleeis mit warmen Beeren <i>Vanilla ice cream with hot berries</i>	6.50
Beerenparfait mit Mangosauce und Rahm <i>Berries parfait with mango sauce and whipped cream</i>	8.00
Quarkmousse mit Vanille und warmes Apfelkompott <i>Curd mousse with vanilla and warm apple compote</i>	9.00
Schoggimousse mit frischen Früchten und Rahm <i>Chocolate mousse with fresh fruits and whipped cream</i>	9.00
Sorbetteller "Dischma" <i>Plate of assorted sorbets "Dischma" style</i>	9.00

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Buffet / buffet

CHF 46.00 pro Person / *CHF 46.00 per person*

Apéro - bei schönem Wetter auf unserer Terrasse

Welcome Drink – if nice weather on our terrace

Obatzta, Radi, Schwarzwurst mit Senf
Obatzta, radi, black sausage with mustard

Vom Buffet / from the buffet

Weisswürste
Bavarian veal sausages

Schweins-Krustenbraten
Crusted roast pork

Ofen-Fleischkäse
Oven meatloaf

Honigkraut
Honey cabbage

Semmelknödel
Bread dumplings

Gemüsespätzli
Spätzli with vegetables

Käsespätzli mit geschmolzenen Zwiebeln
Spätzli with cheese and melted onions

Gebratenes Felchenfilet auf Linsengemüse mit Balsamico
Roasted whitefish fillet on lentils with vegetables and balsamic

Wurstsalat Schwäbische Art, Krautsalat, Kartoffelsalat
Sausage salad „Schwäbische Art“, cabbage salad, potato salad

Süsser Senf, Biersauce, Meerrettich
Sweet mustard, beer sauce, horseradish

Bauernbrot, Laugengebäck, Sauerteigbrot
Assorted bread

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Dessertbuffet / Dessert from the buffet

Eiskaffee Dischma
Ice coffee Dischma

Tiramisu mit Erdbeeren
Tiramisu with strawberries

Quarkmousse mit Vanille
Curd mousse with vanilla

Zwetschgenstreuselkuchen mit Rahm
Plum streusel cake with cream

Verschiedene Käsesorten
Assorted cheese

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.
Prices in CHF incl. 8% VAT

Fondues / Fondues

Käsefondue / *Cheese fondue*

CHF 38.00 pro Person / *CHF 38.00 per person*

Bunter Salat oder Blattsalat

Mixed salad or leaf salad

Käsefondue

Kleine Kartoffeln

2cl Kirsch

Cheese fondue

Small potatoes

2cl kirsch

Fleischfondue / *Meat fondue*

CHF 56.00 pro Person / *CHF 56.00 per person*

Bunter Salat oder Blattsalat

Mixed salad or leaf salad

Fondue Chinoise mit Rind, Poulet und Kalb

Pommes Frites und Reis

Essiggemüse und Früchten

Verschiedene Saucen

Fondue chinoise with beef, chicken and veal

French fries and rice

Pickled vegetables and fruits

Assorted sauces

Vanilleeis mit warmen Beeren

Vanilla ice cream with hot berries

Gerne stellen wir Ihnen das Menu auch nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

We will gladly provide the menu together according to your individual wishes.

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.

Prices in CHF incl. 8% VAT

Menüvorschläge ab 8 Personen

Menu suggestions up to 8 persons

Apéro / Welcome Drink

Vorschlag 1

Preis pro Person CHF 9.50

Erdnüssli
Pommes Chips
Lauchquiche
Grissini
Schinkengipfeli

Suggestion 1

price per person CHF 9.50

*Nuts
Crisps
Lettuce quiche
Grissini
Ham croissant*

Vorschlag 2

Preis pro Person CHF 16.50

Tatarbrötli
Lachscanapés
Parmesanstückli
Getrocknete Tomaten
Oliven
Bruscetta mit Tomaten und Basilikum

Suggestion 2

price per person CHF 16.50

*Tatar on bread
Salmon canapés
Parmesan dices
Dried tomatoes
Olives
Bruscetta with tomatoes and basil*

Preisangabe in CHF inkl. 8% MwSt.

Prices in CHF incl. 8% VAT