

Vorspeisen / starters

Bouillon mit Ei oder Flädli <i>Bouillon with egg or with pancake stripes</i>		9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube <i>Tomato cream soup with whipped cream</i>	*)	10.00
Bunter Salatteller „Dischma“ mit hausgemachten Dressings (französisch oder Balsamico) <i>Mixed salad plate „Dischma“ style with homemade dressings (french or balsamic vinegar)</i>	*)	11.00
Cesar Salat mit Parmesan und Croûtons <i>Cesar salad with parmesan and croutons</i>		14.00
...und mit gebratener Pouletbrust <i>...and with roasted chicken breast</i>		21.00
...und mit gebratenen Riesenkrevetten <i>...and with roasted giant prawns</i>		24.00
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola, Balsamico, Olivenöl <i>Buffalo mozzarella with tomatoes, arugula, balsamic vinegar, olive oil</i>	*)	16.00
Chris' Spezialität: Handgeschnittenes Rindstatar mit Whiskey angemacht und kleinem Salatbouquet, Toast und Butter <i>Chris' speciality: Sliced beef tatar made with whiskey served with a small salad bouquet, toast and butter</i>		
Klein 75 gr. / <i>small 75 gr.</i>		22.00
gross 150 gr. / <i>large 150 gr.</i>		33.00
Capuns (3 Stück) an Milchbouillon mit Bergkäse gratiniert <i>Capuns (3 pieces) on milk bouillon gratinated with mountain cheese</i>		16.00

*) vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

Unsere Burger / our burgers

Unsere Burgerbrötli beziehen wir von der Holzofenbäckerei GanzHeis

The bread for the burgers will be delivered by the bakery GanzHeis

Zu allen Burgern gibt es Pommes Frites oder hausgemachte Country Cuts

All burgers are served with French fries or homemade country cuts

Hausgemachter Vegiburger *)
mit Fetakäse, Aubergine, Rucolapesto und Kirschtomatenchutney 19.50
Homemade vegetarian burger with feta cheese, aubergine, arugula pesto and cherry tomato chutney

Hausgemachter, saftiger 100%-Rindfleischburger (150g) 19.50
Homemade, juicy 100%-beef burger (150g)

Dazu servieren wir hausgemachte Saucen:

Cocktail, Barbecue, Dijonsenf dip

sowie Eisbergsalat, Tomate, Essigurke und Zwiebel

Burger served with homemade sauces:

Cocktail, barbecue, dijon mustard

and iceberg salad, tomato, pickled cucumber and onion

Zutaten nach Wahl:

Gebratener Speck		1.80
Davoser Spiegelei	*)	1.80
Davoser Bergkäse	*)	1.80
Gebackene Zwiebelringe	*)	1.80
Hausgemachte Guacamole	*)	1.80
Coleslaw	*)	1.80

Ingredients of your choice:

<i>Fried bacon</i>		1.80
<i>Davos fried egg</i>	*)	1.80
<i>Davos Mountain cheese</i>	*)	1.80
<i>Fried onions</i>	*)	1.80
<i>Homemade Guacamole</i>	*)	1.80
<i>Coleslaw</i>	*)	1.80

*) Vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

Hauptgerichte / *main dishes*

Fondue Chinoise à discrétion pro Person 49.00
mit handgeschnittenem Fleisch (Kalb, Rind, Poulet)
Fondue chinoise à discrétion per person
with hand sliced meat (veal, beef, chicken)

Beilagen / *side orders:*

Pommes Frites oder Reis, Mixed Pickles, gebratene Pilze, Oliven
French fries or rice, mixed pickles, roasted mushrooms, olives

Hausgemachte Saucen / *homemade sauces:*

Curry, Knoblauch, Barbecue, Dijon Senf, Cocktail
Curry, garlic, barbecue, dijon mustard, cocktail

Schweizer Hits / *Swiss hits*

Capuns (5 Stück) an Milchbouillon mit Bergkäse gratiniert 26.00
Capuns (5 pieces) on milk bouillon gratinated with mountain cheese

Rösti mit Bündner Bergkäse und Davoser Spiegelei *) 21.00
Rösti with Grisons mountain cheese and fried egg from Davos

Rösti mit gebratenen Pilzen und gebratenem Gemüse vom Markt *) 24.00
Rösti with roasted mushrooms and roasted seasonal vegetables

Dischmaspätzli
mit Davoser Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln *) 21.00
mit Davoser Bergkäse, geschmolzenen Zwiebeln und 34.00
gebratenen Rindsfiletwürfeln

Spätzle "Dischma style"
with Davos mountain cheese and melted onions
with Davos mountain cheese, melted onions and roasted beef filet dices

Dischma Hit 29.00
Paniertes Schweinskotelett (220g) mit Preiselbeeren, dazu
Gemüse vom Markt und Pommes Frites oder als Fitnesssteller

Dischma hit

*Bread crumbed pork chop (220g) with cranberries, seasonal vegetables
and French fries or as a fitness plate*

*) Vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

Hauptgerichte / *main dishes*

„Dorfbeiz“ Toast 23.00
Rohschinken, Tomaten, Pouletbrust, Cocktailsauce mit Davoser Bergkäse überbacken dazu bunter Salat an Balsamico-Dressing oder Pommes Frites

Toast „Dorfbeiz“ style

Raw ham, tomatoes, chicken breast, cocktail sauce, gratinated with Davos mountain cheese served with mixed salad on balsamic vinegar dressing or French fries

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüse vom Markt
Sliced veal „Zurich style“ with mushrooms cream sauce, buttered rösti and seasonal vegetables

Gross / *large* 41.00
Klein / *small* 34.00

In Olivenöl gebratene Riesenkrevetten auf Limettenrisotto mit Rucola und Ofentomaten 33.00
In olive oil roasted giant prawns on lime risotto with arugula and oven tomatoes

Spaghetti mit Tomatensauce *) 19.00
oder mit Sauce Bolognese (100% Rind) 21.00
Spaghetti with tomato sauce or with sauce bolognese (100% beef)

*) Vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

Dessert / desserts

Lauwarmes Schoggiküchlein <i>Warm chocolate cake</i>	7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	10.00
Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“ <i>Plum sorbet with „Vieille Prune“</i>	12.00
Zitronensorbet mit Vodka, Prosecco oder Campari <i>Lemon sorbet with Vodka, Prosecco or Campari</i>	12.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Zwetschgensorbet und Rahm <i>Warm chocolate cake with plum sorbet and whipped cream</i>	12.00
Kugel Glace, pro Kugel <i>Scoop of ice cream</i>	3.00
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet <i>Vanilla, chocolate, strawberry, plum sorbet, lemon sorbet</i>	
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	1.50

Bei allen Produkten berücksichtigen wir unsere einheimischen Lieferanten:
For all our products, we consider our local suppliers:

Adank Davos AG
Früchte Waser & Gela Frutta Davos
Metzgerei Albert Spiess AG
Paul Stiffler & Söhne, Metzgerei AG
Rageth Comestibles AG
Betriebsgemeinschaft Fischler/Hoffmann
Molkerei Davos Genossenschaft
Getränke Meisser AG
Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG
Bäckerei-Konditorei Ganz Heiss

Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:

Wildfleisch:	Schweiz, Österreich, Deutschland, Neuseeland
Rindfleisch:	Schweiz, Uruguay, Australien (1)
Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz, Niederlande
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland
Geflügelfleisch:	Schweiz, Ungarn, Brasilien (1)
Salami:	Schweiz, Italien
Salsiz:	Schweiz
Trockenfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Schinken:	Schweiz

(1) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Our products are from the following countries:

Venison:	Switzerland, Austria, Germany, New Zealand
Beef:	Switzerland, Uruguay, Australia (1)
Pork:	Switzerland
Veal:	Switzerland, Netherlands
Lamb:	Switzerland, New Zealand
Chicken:	Switzerland, Hungary, Brazil (1)
Salsiz:	Switzerland
Dried meat:	Switzerland
Sausage:	Switzerland
Ham:	Switzerland

(1) May be produced with antibiotics or other antimicrobial performance