

Herbstkarte Abend/ Autumn dinner menue

Ab 17.30h



Herzlich willkommen im Veltlinerstübli

Wenn der Tag zur Ruhe kommt und die Abendsonne die Gipfel in goldenes Licht taucht, beginnt bei uns die schönste Zeit: ein Abend voller Geschmack, Wärme und echter Gastfreundschaft.

Unsere Küche ist eine Liebeserklärung an die Alpenregion – ehrlich, herzlich und mit einer Prise Kreativität. Wir verarbeiten hochwertige und pflegen enge Partnerschaften mit regionalen Produzenten. So entstehen Gerichte, die Tradition und Geschmack auf besondere Weise verbinden.

Ob Wildspezialitäten wie Rehentrecote oder Hirschtartar oder Klassiker wie Capuns sowie der traditionelle Heidelbeerkuchen – jedes Gericht erzählt eine Geschichte von Handwerk, Heimat und Hingabe.

Begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen und serviert in unserem gemütlichen Stübli oder auf der Sonnenterrasse, wird Ihr Abend bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns darauf, euch kulinarisch zu verwöhnen und euch einen genussvollen Abend zu bereiten.

Gastgeberin Romy Grap, Küchenchef Bernhardt Zierer und das gesamte Veltlinerstübli-Team



Herkunft von unserem Fleisch & Fisch/ Origin of our meat & fish

Rindfleisch/ beef	GR & CH, EU (Metzgerei Stiffler, Davos)
Kalbfleisch/ veal	Region Davos, CH (Metzgerei Stiffler, Davos)
Schweinefleisch/pork	GR & CH (Metzgerei Stiffler, Davos)
Poulet/ chicken	CH (Metzgerei Stiffler, Davos)
Forelle/ trout	Familie Marugg, Klosters
Wild/ game	einheimisch, CH & EU (Metzgerei Stiffler, Davos)
Bergwagyu	einheimisch aus Davos BZG Ambühl/ Ehrensberger
Clavadeler Alpschwein	einheimisch, Familie Rüsch Clavadeler Alp, Davos
Bündner Eier aus Freilandhaltung	Molkerei Davos & Landwirt Joos Kühnis in Monstein

Unsere Brot- & Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz von der Bäckerei Schneiders in Davos Platz/ We source our bread and baked goods exclusively from Switzerland from the Schneiders bakery in Davos Platz

Hast du Allergien? Unser Servicepersonal berät dich gerne.

Do you have allergies ? Our service staff will be happy to advise you.

Nur auf Vorbestellung

Pre-order only

Rehrücken ab 2 Personen

p.P.: 65.00

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne & Maroni

Saddle of venison with homemade "spätzli", cooked red cabbage, brusselsprouts, cranberries, pear & chestnuts

Fondue Chinoise ab 2 Personen

p.P.: 65.00

Reh, Hirsch & Kalb

verschiedene Saucen & Früchteplatte

Beilage à discretion (Spätzli oder Pommes)

with beef, veal & game

homemade sauces & fruit platter

side dish à discretion



Special Cut

Auf Vorbestellung/ pre order only:

Davoser Bergwagyu Entrecote 95.00

Davoser Bergwagyu Filet 127.50

Zu allen Fleischstücken servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsauce & eine Beilage inklusive. Jede weitere CHF 5.

To all meat dishes we serve herb butter or red wine sauce & one side include

Pommes, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Pappardelle, Kartoffelpüree oder Salat (Rösti + 5.00 CHF)

Fries, homemade "spätzli", potato gratin, pasta, mashed potatoes or salad

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat 12.50

Bunt gemischter Blatt- & Gemüsesalat mit Dressing nach Wahl

Colorful mixed leaf & vegetable salad with salad dressing of your choice

Nüsslisalat 12.50

mit Croutons & Dressing nach Wahl

Lamb's lettuce with Croutons & salad dressing of your choice

Wahlweise mit

Optional with

Gebratenen Steinpilzen +6.50

Fried porcini mushrooms

Ei +1.50

Egg

Speck +1.50

Bacon

Falafel (3 Stück) +4.50

falafel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%
All prices in CHF included MwSt. 8.1%



Knoblauchbrot mit Clavadeler Alpbutter

Garlic bread with alpine butter from Clavadel

8.50

Hirschtartar klein/gross

Mit Wurzelbrot, Haselnüssen, Senfmayonnaise & Preiselbeeren

Venison tartare small/large with bread, hazelnuts, mustard mayonnaise & cranberries

27.00/35.00

Hirschcarpaccio klein/gross

An Brombeervinaigrette, Petersilien- Zitronenpesto & gerösteten Kürbiskernen

Blackberry vinaigrette, parsley lemon pesto & roasted pumpkin seeds

18.00/24.00

Suppen / Soups

Eintopf der Woche

Weekly stew

Preis nach Angebot

price upon request

Steinpilzcremesuppe

Creamy porcini cream soup

16.00

Gerstensuppe

Barley soup

12.50

Klassiker & Vegi Ecke/ classics & vegi corner

Herbstteller

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, gebratenen Pilzen & Preiselbeerbirne

with «spätzli», red cooked cabbage, pan fried mushrooms & pear with cranberries

29.50

Stübli Capuns (auch Vegi möglich)

In Milchbouillon & Clavadeler Alpkäse & Wildsalsiz überbacken

In milk broth, & gratinated with Clavadel alpine cheese & wild salsiz

29.00

Plain in Pigna «Stübli Art» (auch Vegi möglich)

Dazu servieren wir einen gemischten Salat

(Spezialität aus dem Engadin mit geriebenen Kartoffeln, Wildsalsiz & Speck, Griess & Mehl)

Rösti baked in the oven, served with mixed salad

26.50



Wildzeit im Veltlinerstübli

Game season at Veltlinerstübli

Entrecote

Rehentrecote	58.00
Hirschentrecote	54.00

Schnitzel

Hirschschnitzel	46.00
Rehschnitzel	50.00

Geschnetzeltes

Hirschgeschnetzeltes	39.50
Rehgeschnetzeltes	46.00

Pfeffer

Hirschpfeffer	38.00
Rehpfeffer	42.00
Gämsepfeffer (es het solangs het)	41.00
Munggapfeffer (auf Vorbestellung, es het solangs het)	49.00

Zu allen Gerichten servieren wir Rotkraut, Maroni, Preiselbeerbirne & Rosenkohl.

To all dishes we serve red cooked cabbage, chestnuts, pear with cranberries & brusselsprouts.

Eine Stärkebeilage darf frei gewählt werden:

hausgemachte Spätzli, Pommes, Kartoffelgratin, Pappardelle oder Kartoffelpüree (Rösti + 5.00 CHF)

Starch side you can choose by yourself: homemade "spätzli", fries, potato gratin, pasta or mashed potatoes

*Liebe Gäste zu unserer Wildkarte bieten wir zusätzlich auch wechselnde Tagesgerichte an, für die, die kein Wildfleisch lieben. Unser Servicepersonal berät ich euch gerne.

Dear guests we have also daily specials for people their don't like game meat. Ask our service staff.

Wir bitten um Verständnis, dass wir einheimisches Wild nur nach Verfügbarkeit anbieten können.

Please understand that we can only offer local game depending on availability

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%
All prices in CHF included MwSt. 8.1%



Getränkekarte/ Drinks menue

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.60
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.50
Heisse oder kalte Schoggi/ Ovo		4.50
Tee aus Vrenis Teekanne Davos (verschiedene Kräuter-, Früchte-, Schwarz- & Grüntees)		4.60
Kaffee Fertig, Kaffee Luz (Chrüter, Zwetschge, Pflümli)		7.00
Corretto Grappa		6.00

Kalte Getränke

Passugger/ Allegra mit/ ohne Kohlensäure	47cl	5.50
Passugger/ Allegra mit/ ohne Kohlensäure	77cl	8.00
Rivella rot/ blau	33cl	5.40
Möhl Schorley	33cl	5.40
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	5.40
Fante/ Sprite	33cl	5.40
Fusetea Lemon	33cl	5.40
Swiss Mountains Tonic/ Ginger Beer	20cl	5.00
El Tony Maté	33cl	5.40
San Bitter	20cl	5.00
Michel Orangen- oder Tomatensaft	20cl	5.60
Suure Most Möhl trüb mit/ ohne Alkohol	50cl	7.50

Bier aus der Flasche

Calanda Bräu Lager hell	58cl	6.00
Monsteiner Wannerli (alkoholfrei)	33cl	5.60
Monsteiner Steinbock	33cl	5.60
Monsteiner Mungga	33cl	5.50

Bier vom Fass

Monsteiner Hausbier	30cl/ 50cl	5.40/ 6.60
Wättergouge- Bier	30cl/ 50cl	5.40/ 6.60
Weizenbier	30cl/ 50cl	5.40/ 6.60

Aperitif

Aperol Spritz/ Hugo (auch alkoholfrei möglich)	12.50
Gespritzter Weisswein sauer/ süss	9.50