

Herbstkarte Mittag/ autumn lunch menu

Ab 11.00h

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im heimeligen Veltlinerstübli

Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie mit unseren einheimischen Produkten zu verwöhnen. Unser Fleisch beziehen wir mehrheitlich von einheimischen Produzenten, die auf eine artgerechte Tierhaltung grossen Wert legen. Leider lässt es sich nicht vermeiden, dass wir einen kleinen Teil dazukaufen müssen. Haben Sie Fragen? Gerne teilen wir Ihnen mit, von wo das Fleisch herkommt. Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen selbstverständlich Speisen nach Ihren individuellen Wünschen zu.

Einen guten Appetit & gemütlichen Aufenthalt in unserem Walserstübli wünschen euch Gastgeberin Romy, Küchenchef Bernhardt und das ganze Veltlinerstübli-Team.

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

Rindfleisch/ beef	GR & CH (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 Rüschi Clavadeler Alp, Davos
Eier aus Freilandhaltung	Davos Molkerei & 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.

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	
Wähle optional zu deinem Salat:	
Optional with:	
Gebratenen Steinpilzen	+6.50
Fried porcini mushrooms	
Ei von Landwirt Joos Kühnis	+1.50
Egg	
Speck	+1.50
Bacon	
Falafel (3 Stück)	+4.50
falafel	
Knoblauchbrot mit Clavadeler Alpbutter	8.50
Garlic bread with alpine butter from Clavadel	
Hirschtartar klein/gross	27.00/35.00
Mit Wurzelbrot, Haselnüssen, Senfmayonnaise & Preiselbeeren Venison tartare small/large with bread, hazelnuts, mustard mayonnaise & cranberries	
Wurst- Käsesalat mit Salatgarnitur	24.00
sausage & cheese salad with mixed salad	

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

Käsespätzli

Mit rezentem Davoser Bergkäse & Röstzwiebeln

Cheese spätzli with recent mountain cheese from Davos

26.50

Stübli Capuns (auch Vegi möglich)

In Milchbouillon & Clavadeler Alpkäse & Wildsalsiz überbacken

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

29.00

Herbstteller

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, gebratenen Pilzen & Preiselbeerbirne

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

29.50

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	45.00

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		4.60
(verschiedene Kräuter-, Früchte-, Schwarz- & Grüntees)		
Kaffee Fertig, Kaffee Luz		7.00
(Chrüter, Zwetschge, Pflümlì)		
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
Alpiness Tonic/ Swiss Mountains 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
Erdinger alkoholfrei	33cl	6.50

Bier im Offenaus Hank

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 (alkoholfrei möglich)	12.50
Gespritzter Weisswein sauer/ süss	9.50