



## **Ein herzliches Willkommen im Restaurant Veltlinerstübli**

Wenn der Tag zur Ruhe kommt & 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, herzhaft und authentisch kreativ. Wir verarbeiten hochwertige Lebensmittel & pflegen enge Partnerschaften mit regionalen Produzenten– so entstehen Gerichte, die Tradition & Geschmack auf besondere Weise verbinden.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen & Ihnen einen genussvollen Abend zu bereiten.

Euer Veltlinerstübliteam !



## Vorspeisen

**Knoblauchbrot mit Clavadeler Alpbutter** 8.50

**Bunt gemischter Blatt- & Gemüsesalat mit Dressing nach Wahl**

klein 12.50

gross 18.50

**Salat mit Ei & Speck oder gebratenen Steinpilzen**

klein 14.50

gross 20.50

**Handgeschnittenes Rindstartar, klassisch mariniert & serviert mit Toast & Butter**

klein 26.50

gross 34.50

**Hirschcarpaccio an Brombeervinaigrette**

klein 18.50

gross 24.50

## Suppen

**Gerstensuppe**

klein 9.50

gross 15.50

**Steinpilzcrèmesuppe**

klein 10.50

gross 16.50

**Bouillon mit Gemüseeinlage**

klein 7.50

gross 13.50

## Auf Vorbestellung ab 2 Personen

**Fondue Chinoise (Rind, Kalb & Wildfleisch)**

p.P.:65.00

mit Pommes Frites, einer Auswahl an hausgemachten Saucen und Früchten

**Rehrücken**

p.P.:65.00

mit Spätzli und den klassischen Wildbeilagen, serviert in zwei Gängen



## Hauptgerichte

### Tageswild

Unser Servicepersonal berät euch gerne.

Preis nach Angebot

#### **Hausgemachter Hackbraten** mit Kartoffelstock & Gemüse

klein 24.50

gross 29.50

#### **Rehgeschnetzeltes**

48.00

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerbirne & Rosenkohl

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

46.50

mit Pommes Frites & Gemüse

#### **Gebratene Forelle**

36.50

aus Klosters, mit Heurisotto & Gemüse

#### **Black Angus Rindsfilet (180g)**

58.50

mit Pommes Frites & Gemüse,  
serviert Kräuterbutter oder Whiskysauce

#### **Kotelette vom Clavadeler Alpschwein**

42.00

mit Pommes Frites & Gemüse

## Vegetarisch

#### **Hausgemachte Chässpätzli**

24.50

mit Röstzwiebeln

kleine Portion 19.50

#### **Polentaschnitte**

mit sautierten Steinpilzen 24.50

#### **Fanezer Heurisotto**

24.50

#### **Capuns**

29.00

In Milchbouillon, mit Salsiz & Clavadeler Alpkäse überbacken



## Dessert

<b>Heidelbeerkuchen</b>	7.00
mit Schlagrahm	8.50
<b>Fondant au Chocolate</b>	12.50
mit Vanilleglace & Rahm	
<b>Affogato</b>	6.50
Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	
<b>Coupe Dänemark</b>	12.50
3 Kugeln Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm	
als Minidessert	6.50
<b>Coupe Myrtilles</b>	12.50
3 Kugeln Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren und Rahm	
als Minidessert	6.50
<b>Colonel</b>	12.50
2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka	
<b>Prune</b>	12.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	
<b>Unsere Glacesorten</b>	
Vanille, Erdbeere, Baumnuss, Stracciatella, Zwetschge, Zitrone, Joghurt, Rumrosine, Mocca	
Preis pro Kugel	4.00
eine Portion Rahm dazu	1.00
<b>Warme Getränke</b>	
Kaffee, Espresso	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Heisse oder kalte Schoggi/ Ovo	5.00
Tee aus Vrenis Teekanne Davos	5.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	7.00
Coretto Grappa	7.00
Glühwein	8.00



## Unsere Getränke

### Weisswein offen

1 dl

Maienfelder Riesling Sylvaner, Komminoth	8.50
Pinot Grigio DOC, Friuli	7.00
Yvorne AOC, L'Esprit	8.00

### Rotwein offen

Maienfeld Pinot Noir AOC GR, Komminoth	8.50
Ticino Merlot DOC, Gialdi	7.00
Amarone della Valpolicella DOCG, Vergani	9.50
Rioja Crianza DOCa, Ontanon	8.50

### Bier & Apfelwein

Suure Most Möhl trüb mit/ ohne Alkohol	50cl	7.50
Calanda Lager	58cl	6.00
Monsteiner Huusbier	33cl	6.00
Monsteiner Wannerli (alkoholfrei)	33cl	6.00
Monsteiner Winterbier Chrönler	33cl	6.00
Monsteiner Mungga (Leichtbier)	33cl	6.00
Monsteiner Heusträffel (Weizen)	50cl	7.50
Erdinger alkoholfrei	33cl	6.50

### Aperitif

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

### Wasser

Passugger/ Allegra mit/ ohne Kohlensäure	47cl	5.50
Passugger/ Allegra mit/ ohne Kohlensäure	77cl	8.00

### Süssgetränke & Säfte

Rivella, Shorley, Coca Cola, Coca Cola Zero,		
Fanta, Sprite, Möhl Schorley, Fusetea Lemon	33cl	5.50
Swiss Mountains Classic Tonic oder Ginger Beer	20cl	5.00
El Tony Maté	33cl	5.50
San Bitter	20cl	5.00
Michel Orangen- oder Tomatensaft	20cl	5.00



## Deklaration

Rindfleisch	GR & CH (Metzgerei Stiffler & Spiess Davos)
Kalbfleisch	CH (Metzgerei Stiffler, Davos)
Schweinefleisch	GR & CH (Metzgerei Stiffler & Spiess, Davos)
Forelle	Familie Marugg, Klosters
Wild	Lokal, CH & EU (Metzgerei Stiffler, Davos)
Milch, Butter, Käse & Eier	CH (Molkerei Davos, Clavadeler Alp, Kühnis)
Brot	Bäckerei Schneider's Davos

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.**