



Ein herzliches Willkommen im Restaurant Veltlinerstübl

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, herhaft 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 Veltlinerstüblteam !



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	

Unsere Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive MwSt.



Dessert

Heidelbeerkuchen 7.00
mit Schlagrahm 8.50

Fondant au Chocolate 12.50
mit Vanilleglace & Rahm

Affogato 6.50
Espresso mit einer Kugel Vanilleglace

Coupe Dänemark 12.50
3 Kugeln Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm
als Minidessert 6.50

Coupe Myrtilles 12.50
3 Kugeln Vanilleglace mit heißen Heidelbeeren und Rahm
als Minidessert 6.50

Colonel 12.50
2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka

Prune 12.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Unsere Glacesorten
Vanille, Erdbeere, Baumnuss, Stracciatella, Zwetschge, Zitrone, Joghurt, Rumrosine, Mocca

Preis pro Kugel 4.00
eine Portion Rahm dazu 1.00

Warme Getränke

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

	1dl
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,	33cl	5.50
Fanta, Sprite, Möhl Schorley, Fusetea Lemon	20cl	5.00
Swiss Mountains Classic Tonic oder Ginger Beer	33cl	5.50
El Tony Maté	20cl	5.00
San Bitter	20cl	5.00
Michel Orangen- oder Tomatensaft	20cl	5.00

Unsere Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive MwSt.



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.