ESSEN

BerghausAlpenrösli

Vorspeisen

Rindsbouillon
mit Flädli und Sherry
14

Bündner Gerstensuppe
mit Schnittlauchöl
auch vegan erhältlich
16/18

Alpenrösli Salat
mit Pilzen, Speck und Croûtons
18

Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons
18

Markbein
getoastetes Bürli, Limettenschnitz und Kräutercrumble
24
ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Nischi's Rindstatar
mit Balsamico Schalotten, Apfelkapern und Eigelbemulsion
serviert mit getoastetem Zopf
26 I 39

Hauptspeisen

Bündner Capuns
Mangold, Bündnerfleisch, Käse und Preiselbeer
29
Vegetarisch mit Käsesauce

Geschmorte Petersilienwurzel
mit Federkohl, Sellerie-Himbeer Pürée und
Karotten-Ingwersud
34

Tagliatelle mit Crevetten
Pesto, Noilly Prat Schaum und Cherrytomaten
34

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbäggli
auf Selleriepürée, roter Zwiebelkonfitüre und Jus
49

Arrosiertes Rindsentrecôte
mit Speckbohnen und Pommes Alumettes
59

ab zwei Personen

Davoser Käsefondue
Davoser Käse, Brotstückli und Pickles
34 I pro Person

Bauernfondue
Davoser Käse, Zwiebeln, Speck und Brotstückli,
37 I pro Person

Alpenrösli Fondue
Davoser Käse, Steinpilzen und Brotstückli
39 I pro Person

Zusätzlich
Kartoffeln
6

Fondue Chinoise
mit Rosmarin Bouillon
auf Vorbestellung
Rind, Kalb, Hirsch und Crevetten
dazu Pommes Frites und verschiedene Saucen
(Suppe mit oder ohne Sherry auf Anfrage)
59 I 250gr. I pro Person
28 I 120 gr. I Supplement

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.