



**CAPRICORN**

ALPINE BRASSERIE

**SCHÄTZE DER ALPEN, NEU INTERPRETIERT**

## VORSPEISEN / STARTERS

- Tartar vom Schweizer Rind mit Eigelb und Kräutersalat** 26  
Feingehackt und nur leicht mit Tartarsauce gewürzt, servieren wir das Schweizer Rind mit Butters toast. Begleitet von einer Creme aus Eigelb und Kräutersalat.  
**Swiss beef tartar with egg yolk and herb salad**  
*The finely minced Swiss beef is gently spiced with Tartar sauce and served on butter toast. The egg yolk cream is smoothly cooked and completes the dish together with a tasty herb salad.*
- Lauwarmer Vacherin Mont-d'Or mit Brätler und Nüsslisalat** 22  
Knusprig gebratene kleine Brätler stellen die Basis für dieses Gericht dar, über welchen der weltberühmte lauwarmer Vacherin Mont-d'Or eine noch schmelzendere Konsistenz bekommt.  
**Lukewarm Vacherin Mont-d'Or with fried potatoes and Lamb Lettuce**  
*The world famous Vacherin Mont-d'Or cheese melts lukewarm over the crunchy fried mini potatoes.*
- Davoser Geisskäse Strudel mit Nüsslisalat und mariniertes Gioggia Beete** 19  
Roh marinieren wir die Gioggia Beete mit einer leicht gebundenen Reduktion aus Essig und verschiedensten Kräutern. Ebenso wie den Nüsslisalat welchen wir mit kleinen Strudel von Kartoffel und hart gereiftem Davoser Geisskäse servieren.  
**Davos goat cheese strudel with lamb's lettuce and marinated Gioggia beetroot**  
*The raw Gioggia beetroot and the lamb's lettuce get marinated in a light vinegar and herb reduction. The dish gets completed with a strudel, filled with aged local goat cheese.*
- Blattsalate der Saison mit Radiesli Nüssen** 13  
Wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing  
**Seasonal leaf salads with radish and nuts**  
*Optionally with French or Italian dressing*
- Gemischter Saisonsalat** 16  
**mit Salatgurken, Tomate, Rübli, Rande, Radiesli und Nüssen**  
Wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing  
**Mixed salad with cucumber, tomato, carrot, beetroot, radish and nuts**  
*Optionally with French or Italian dressing*

## SUPPEN / SOUPS

### **Schaumsüppchen vom Sauerkraut mit hausgemachtem Capuns** 16

Manglig, Studechrut oder Souchrut ... sind regionale Bezeichnungen für den Mangold, welcher den Mantel für dieses traditionelle Bündner Gericht bildet. Herzhaft umhüllt er die Suppeneinlage aus Spätzliteig, Kräutern und Gemüse.

### ***Cream soup of fermented cabbage with homemade Capuns***

*“Manglig, Studechrut oder Souchrut...”, are some regional Swiss terms for Swiss chard, which gives the coating to this traditional dish from the Grison region. The Swiss chard wraps a “Spätzli” dough, herbs and pieces of root vegetables.*

### **Essenz vom Ochsen mit Ravioli del plin und Monsteiner Whisky** 19.5

«Hoch oben in den Bergen, da liegt ein kleiner Ort, wer einmal dort gewesen, will einfach nicht mehr fort» ...nicht nur der Klang der Melodie vom Monsteiner Lied bleibt einem leicht im Gedächtnis, sondern auch der einzigartig rauchige Geschmack des Monsteiner Whisky, welcher auf 1625 m über dem Meeresspiegel hergestellt wird.

### ***Oxtail essence with ravioli del plin and Monsteiner Whisky***

*Not only the melody of the regional “Monsteiner song” stays in your mind, also the incomparable smoky taste of the Monsteiner Whisky, which is made in Davos Monstein on 1625 meter above sea level.*

## FONDUE / FONDUE

Der Klassiker in den Bergen! Nehmen Sie sich Zeit und geniessen Sie eines unserer feinen Fondues welches wir mit unterschiedlichen Beilagen wie Ruchbrot, Essiggemüse, Champignons, Birnen und Kartoffeln servieren.

*The classic dish in the Swiss mountains! Take your time and enjoy a delicious fondue, which is served directly at your table. We serve this traditional Swiss dish with condiments like dark bread, potatoes, mushrooms, pear and potatoes.*

### **Fondue Moitié-Moitié** 36 *Cheese fondue moitié-moitié*

### **Steinpilzfondue** 42 *Cheese fondue with porcini*

### **Fondue mit Speck und Zwiebel** 39 *Cheese fondue with bacon and onions*

### **Trüffel Fondue** 49 *Cheese fondue with Perigord truffles*

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### **Manfriguli aus dem Puschlav mit Nüsslisalat und Trüffel Creme Fraiche** 22

Früher war Buchweizen noch Volksnahrungsmittel der Armen, heute gilt es als Kulturgetreide welches zunehmend in Vergessenheit gerät. Wir verarbeiten das Mehl dieses intensiven Getreides zu einem Crepe welcher mit Davoser Bergkäse gefüllt ist – dem Manfriguli.

#### **Manfriguli from Val Poschiavo with lamb's lettuce and truffle crème fraiche**

*Buckwheat was a popular cereal for ordinary people. Today buckwheat is slowly but steadily disappearing in Swiss kitchens. We use buckwheat flour to create this delicious crêpe and fill it with local mountain cheese.*

### **Getrüffelter Kartoffelstampf mit pochiertem Ei, Spinat und schwarzem Trüffel** 38 **Serviert mit Raps und Käsebruch im Alpbuttersud**

Mit einer „Crema Tartufona“ hergestellt aus frischen Trüffeln bereitet die Küche ihnen den Kartoffelstampf zu. Sie serviert dazu ein pochiertes Ei und einen Alpbuttersud bestehend aus Käsebruch und Raps.

#### **Truffled potato mash with poached egg, young spinach and black truffle**

##### **Served with rape and cheese curd in a mountain butter stock**

*Our chefs prepare this mouthwatering dish with fresh truffles, a homemade potato mash and a poached egg. Young spinach, a butter stock of cheese curd and rape complete the dish.*

### **Rösti mit Davoser 6 Korn-Ei, Clavadeler Alpkäse und Röstzwiebeln** 26

Eine typische Schweizer Rösti stellt die Basis für dieses regionale Gericht dar, welches durch den zartschmelzenden Clavadeler Alpkäse und das Davoser 6 Korn-Ei zur Vollendung kommt.

#### **Rösti with a fried egg from Davos, Clavadel mountain cheese and fried onions**

*A typical Swiss "Rösti" forms the base of this regional dish. Finished with "Clavadeler Alp" Cheese and crispy fried onions and topped with a fried egg from Davos.*

## GEHEIMTIPP / INSIDER TIP

### **Tisch Raclette wie zu Hause (nur auf Vorbestellung bis 13 Uhr)**

Geniessen Sie ein traditionelles Tisch Raclette wie zu Hause. Wir servieren eine grosse Auswahl an unterschiedlichen Raclettekäse wie Schafs Raclette, Safran Raclette, Wildkräuter Raclette, Speck Raclette, Hanf Raclette und Rosapfeffer Raclette.

Dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat sowie eine Auswahl an Essiggemüse, Brätler, Brot, Pilze, Trüffel Creme Fraiche, Portwein-Zwiebel Chutney, gehackte Zwiebeln, Rohessspeck, Cherry Tomaten und unser hausgemachtes Raclettegewürz.

#### **Family style Raclette (Only with pre-order until 1 pm)**

*Experience the true family style Raclette like Swiss people usually eat it at home. We serve a large selection of different racelette cheeses like sheep raclette, saffron raclette, wild herbs raclette, bacon raclette, hemp raclette and rosa pepper raclette. The raclette is completed with a side salad, a selection of different pickles, potatoes, bread, mushrooms, truffle crème fraiche, port wine-onion chutney, minced onions, bacon, cherry tomatoes and homemade raclette spice.*

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

### **Gebratenes Zanderfilet mit Sellerie, Gerste, Blütenpollen-Vinaigrette und Buerre Blanc mit Verjus aus der Bündner Herrschaft** 46

Neben einem Püree von Knollensellerie servieren wir Ihnen dieses Gericht mit einem leichten säuerlichen Salat aus Gerste. Abgerundet mit leichter blumiger Note vom Blütenpollen.

#### ***Fried pike perch filet with celery, barley, blossom pollen vinaigrette and beurre blanc with verjuice from the region***

*The local fish is served with a celery mash and a light and slightly sour barley salad. The dish is completed with flavours from blossom pollen and a verjuice from the region.*

### **Konfiertes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Savarin, Salat von geschmorter Gurke und Kartoffelkäse** 38

Dieses konfierte Saiblingsfilet servieren wir Ihnen mit säuerlich lauwarmen Beilagen wie einem saftigen Kartoffel-Hefeteig und einem Salat von Gurke mit leichten Senfaromen.

#### ***Char confit with potato savarin, braised cucumber salad and a potato-cheese mash***

*The tender cooked char filet is served with slightly sour components such as the juicy potato-cheese mash and the braised cucumber salad with light mustard flavour.*

### **Gebratene Lachsforelle mit Kohlrabi, Senf & Kartoffel** 46

Nicht nur reich an hochwertigem Eiweiss, wertvollen Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren, sondern auch an Geschmack, kommt die Brüggl Lachsforelle aus den mit Bergquellwasser gespeisten Teichen in unsere Küche daher.

#### ***Fried salmon trout with kohlrabi and mustard***

*Our local salmon trout is not only rich in high quality protein and precious vitamins but also very flavourful and full of unsaturated fatty acids. Rich in taste, the Brüggl salmon trout comes from ponds filled with mountain spring water.*

## GEHEIMTIPP / INSIDER TIP

### **Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung bis 13 Uhr)**

Ein echter Schweizer Winterklassiker zum Eintauchen und Spass haben mit Freunden oder der Familie. Das Fondue Chinoise ist ein beliebtes Fleischfondue welches wir mit Reis, Kroketten, Essiggemüse und hausgemachten Saucen und Dips servieren. Die Fleischauswahl beinhaltet Rind, Kalb und Poulet.

#### ***Traditional Meat Fondue (Only with pre-order until 1 pm)***

*One of the most popular Swiss winter dishes to dip and enjoy with friends and family. The meat fondue is served with rice, potato croquettes, a variation of different pickles and homemade sauces and dips. The meat selection includes beef, veal and chicken.*

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

### **Cordon Bleu vom Treberschwein aus dem Dischmatal mit Bündner Rohschinken and Clavadeler Alpkäse** 46

#### **Serviert mit Erbse, Vogelbeere, Mandelpüree, Bagna Cauda und Pommes Frites**

In bestem Schweinefleisch aus dem Dischmatal wickeln wir den Bündner Rohschinken und den Clavadeler Alpkäse ein und braten es knusprig paniert in Butterschmalz.

Wir servieren es mit einer Creme aus Erbse sowie mit Mandel und Bagna Cauda – Eine Sauce hergestellt aus Sardellen, Olivenöl, Knoblauch und Kapern.

#### **Dischma valley draff-fed pork Cordon Bleu with Grison style dry-cured ham and Clavadel mountain cheese**

*Served with peas, rawson berries, almond mash, Bagna Cauda and French fries.*

*We stuff raw bacon and Clavadel mountain cheese into the best pork meat from the Dischma valley. The homemade Cordon Bleu gets breaded and gently fried in butter stock. The dish is served with a cream of peas, almonds and Bagna Cauda, a sauce made out of anchovies, olive oil, garlic and capers.*

### **„Gehacktes mit Hörnli“ vom Scottish Highland Beef aus Davos** 42

#### **Serviert mit 3 jährigem Gruyère und Cox Apfel**

Ein schweizer Nationalgericht der ganz besonderen Art. Das Scottish Highland Beef von der Duchli Range aus dem Dischmatal macht es zu dieser Besonderheit.

Serviert wird es mit einem 3 Jahre gereiftem Gruyere und einem Mousse des berühmten Cox Apfels.

#### **Swiss style “Mac & Cheese” with Highland Beef Served with 3 years aged Cheese and Cox Apple**

*One of the most popular dishes in Switzerland, served in a special manner. Special because of the minced meat that is made from Scottish highland beef that lives free range on the Duchli Range in and around Davos. We serve this truly Swiss version of Mac & Cheese with a 3 year aged Gruyere cheese and a mousse from the famous Cox apple.*

### **Lammkaree mit cremiger Bergpfefferbramata, Rucola und Rotwein Schalotten** 48

Am Knochen gebraten wird das Lammkaree des weltbekannten Metzgers aus Schottland „Donald Russel“. Wir servieren es mit einer cremigen weissen „Tessiner Polenta“ welche eine fruchtig-scharfe Note durch die Verwendung des Bergpfeffers erhält.

#### **Rack of lamb with a fried mountain pepper bramata, rocket and red wine shallots**

*This rack comes from the famous Scottish butchery “Donald Russel” and gets fried on the bone. We serve it with a fried, white Ticino polenta, which gets a fruity and spicy aroma thanks to the mountain pepper.*

### **Gebratenes Rib Eye Steak vom Schweizer Rind mit Portobello Pilz und Kürbis** 51

Rosa gebraten servieren wir dieses schweizer Hohrückensteak für Sie. Die Küche kombiniert es mit einem gefüllten Portobello Pilz und zweierlei vom Kürbis.

#### **Grilled Swiss Rib Eye with Portobello mushroom and pumpkin**

*Our chefs will nicely tender fry this Swiss rib eye steak. It will be prepared with a filled Portobello mushroom and a duo of pumpkin.*

## DESSERT

### **Meringue mit Doppelrahm und Waldbeeren** 14

Modern interpretiert, präsentiert unser Chef Pâtissier „Sebastian Nietzsche“ diesen Schweizer Klassiker. Vor allem die ausgewogene Süsse und Säure macht dieses Gericht zu einer wahren Freude. Auch Glacé-Liebhaber kommen mit dem Abondance Doppelrahmglacé auf ihre Kosten.

#### **Meringue with double cream and forest berries**

*Our pastry chef „Sebastian Nietzsche“ presents this classic Swiss dessert in a new and modern way. The well-balanced combination of acid and sweet flavours and the Abondance double cream ice cream make this dessert a must try.*

### **Bündner Nusstorte „modern“ mit Milkschokolade, Sellerie und Karamell** 15

In untypischer Form präsentieren wir Ihnen dieses graubündner Nationalgericht. Begleitet wird es von einem Knollensellerie-Glacé und schweizer Milkschokolade.

#### **Grison style revised nut tart with milk chocolate, celeriac and caramel**

*This modern version of Grison's most famous dessert comes with a celery ice cream and Swiss milk chocolate.*

### **Schokoladentarte mit Espresso und Cardamom** 13

Die dunkle Schokolade „Dark Fahey“ der Schweizer Schokoladenmanufaktur Carma findet für die Schokoladentarte Verwendung. Berelitet von Espresso-Cardamomglacé.

#### **Chocolate cake with espresso and cardamom**

*The dark chocolate “Dark Fahey” from the Swiss chocolatier Carma is used to make this delicious lukewarm cake. An espresso and cardamom ice cream completes the dessert.*

## KÄSE

### **Auswahl verschiedener Käsesorten Schweizer Affineure** 20 mit Portwein-Zwiebelchutney und Davoser Birnenbrot

#### **Choice of different cheeses of Swiss affineurs**

*With port wine-onion chutney and pear bread from Davos*

#### DEKLARATION / DECLARATION

Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Poultry:	Switzerland/France
Kalb:	Schweiz	Veal:	Switzerland
Rind:	Schweiz	Beef:	Switzerland
Schwein:	Schweiz	Pork:	Switzerland
Lamm:	Schottland	Lamb:	Scotland
Lachsforelle:	Schweiz/Italien	Salmon trout:	Switzerland/Italy
Zander:	Schweiz / Russland	Pike perch:	Switzerland / Russia