



**CAPRICORN**

ALPINE BRASSERIE

**SCHÄTZE DER ALPEN, NEU INTERPRETIERT**

## VORSPEISEN / STARTERS

### **Tatar vom Schweizer Rind mit Eigelb & Kräutersalat** 26

Feingehackt und nur leicht mit Tatarsauce gewürzt, servieren wir das Schweizer Rind mit Buttertoast. Begleitet von einer Creme aus Eigelb und Kräutersalat.

#### **Swiss beef tartar with egg yolk & herb salad**

*The finely minced Swiss beef is gently spiced with Tartar sauce and served with butter toast. The egg yolk cream is smoothly cooked and completes the dish together with a tasty herb salad.*

### **Davoser Geisskäse Strudel mit Salat von Rande, Baumnuss & Estragon** 19 **und Nüsslisalat mit Plütenpollenvinaigrette**

Schonend gegart wird die Rande im Ganzen und mit einer leicht gebundenen Reduktion aus Essig, Estragon und verschiedensten Gewürzen mariniert. Der Strudel aus Kartoffel und hart gereiftem Davoser Geisskäse wird lauwarm serviert.

#### **Davos goat cheese strudel with salad of beet root, walnut & tarragon and lamb's lettuce with blossom pollen vinaigrette**

*Gently cooked is the beet root as a whole and marinated with a reduction made out of Vinegar, tarragon and different spices. The lukewarm served strudel is prepared by the chefs out of potato and hard aged Davos goat cheese.*

### **Roh marinierter Saibling mit Oxalis, Blumenkohl & Rettich** 21

In mundgerechte Stück geschnitten und leicht säuerlich mariniert wird der Saibling für dieses erfrischende Sommergericht. Serviert mit einem Salat aus roh mariniertem Blumenkohl. Sowie einem Sud aus grünen Äpfeln & Oxalsäure, welche sich im Sauerampfer und im Sauerklee finden lässt.

#### **Raw marinated chard with Oxalis, cauliflower & radish**

In palatable pieces we cut the chard and marinate it slightly acid for this refreshing summer dish. Served with a salad of raw marinated cauliflower. As well as a thickened stock out of green apple and oxalic acid. Last can be found in sorrel and in oxalis.

## SALATE / SALADS

### **Blattsalate der Saison mit Radiesli & Nüssen** 13

Wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing

#### **Seasonal leaf salads with radish & nuts**

*Optionally with French or Italian dressing*

### **Gemischter Saisonsalat** 16

#### **mit Salatgurke, Tomate, Rübli, Rande, Radiesli & Nüssen**

Wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing

#### **Mixed salad with cucumber, tomato, carrot, beetroot, radish & nuts**

*Optionally with French or Italian dressing*

## SUPPEN / SOUPS

### **Schaumsüppchen vom Spargel & Gartenkräutern mit Eigelb** 15

Kräuter aus unserem eigenen Garten finden Verwendung für dieses leichte Sommergericht. Wir servieren die Suppe aus weissem Spargel mit säuerlicher Kartoffel und einem rohen Eidotter.

#### ***Cream soup of asparagus and garden herbs with egg yolk***

*Herbs from our own garden are used to create this light summer dish. Slightly acid potato and raw egg yolk is served together with this delicious soup that is made out of white asparagus.*

### **Bergkräuteressenz vom Kalb mit Brasato Ravioli** 19

Ein frischer Aufguss aus Kräutern der Region gibt der Kalbsessenz einen Alpen Touch. Wir servieren die Essenz mit einem Ravioli, gefüllt mit geschmortem Rindfleisch und knusprig gebackenen Kalbsmilken.

#### ***Herb flavoured veal essence with its own ravioli***

*A fresh infusion of regional mountain herbs gives an alpine touch to this delicious veal essence. The essence is served with ravioli, stuffed with braised beef and crispy-baked sweetbread.*

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### **Manfriguli aus dem Puschlav mit Nüsslisalat und Pfifferlingen** 26

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 Crêpe welcher mit Davoser Bergkäse gefüllt ist – dem Manfriguli.

#### ***Manfriguli from Val Poschiavo with lamb lettuce and chanterelles***

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

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

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 & Raps.

#### ***Truffled potato mash with poached egg, young spinach and summer 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.*

## **FISCHGERICHTE / FISH DISHES**

### **Gebratenes Zanderfilet mit Rande, Belugalinsen und Gartengurke und Buerre Blanc mit Verjus aus der Bündner Herrschaft**

43

Serviert wird ihnen das gebratene Zanderfilet mit einer Crème aus Belugalinsen und einem Ragout von Selbigem. Die Rande findet Vollendung mit leichten Röstaromen und die Gurke bringt Frische und Leichtigkeit in das Gericht.

### ***Fried fillet of pike perch with beet root, black lentils and cucumber and Buerre Blanc with Verjus of the region***

*We will serve this pike perch with a cream made of black lentils as well as a ragout out of selfsame. The beet root will be finished with slight roasted flavours. Freshness will be given by some cucumber.*

### **Lauwarme Lachsforelle mit Spargel-Kerbelragout, konfiertes Kartoffel, Haselnuss und Chicoree-Apfelsalat**

43

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

Wie ein Sashimi wird sie präsentiert und halbgegart serviert.

### ***Lukewarm salmon trout with asparagus-cervil ragout, confit potato hazelnut and chicoree-apple salad***

*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 salmon trout comes from ponds filled with mountain spring water.*

*Presented like a sashimi and only gently fried to keep the inside raw.*

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

### **„Gehacktes mit Hörnli“ vom Scottish Highland Beef aus Davos 42** **Serviert mit 3 jährigem Gruyère und 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 Gruyère und einem hausgemachtem Mousse von Äpfeln

### **Swiss style “Mac & Cheese” with Highland Beef** **Served with 3 years aged cheese and 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 Gruyère cheese and a homemade mousse from apple.*

### **Cordon Bleu vom Davoser Schwein aus dem Dischmatal 46** **mit Bündner Rohschinken & Clavadeler Alpkäse** **Serviert mit Erbse, Mandel und Bagna Cauda mit 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 Crème aus Erbse, sowie mit Mandel, Aprikose und Bagna Cauda – eine Sauce hergestellt aus Sardellen, Olivenöl, Knoblauch und Kapern.

### **Dischma valley pork Cordon Bleu with Grison raw ham and Clavadel mountain cheese** **Served with peas, almonds and Bagna Cauda with 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, apricot and Bagna Cauda - a sauce made out of anchovies, olive oil, garlic and capers.*

### **Lammkaree mit konfiertem Kartoffel, jungem Brokkoli 44** **und Bergpfeffer-Kapervinaigrette**

Am Knochen gebraten wird das Lammkaree des weltbekannten Metzgers aus Schottland „Donald Russel“. Wir servieren es mit gebratenen, konfierten Kartoffeln und einer Vinaigrette, die eine fruchtig-scharfe Note durch die Verwendung des Bergpfeffers erhält.

### **Rack of lamb with confit potato, young broccoli** **and a vinaigrette of mountain pepper & caper**

*This rack comes from the famous Scottish butcher “Donald Russel” and gets fried on the bone. We serve it with fried, confit potato. The vinaigrette gives a fruity-hot flavour to the dish.*

**Gebratene Dry Aged Hähnchenbrust mit Blumenkohl, Bockshornklee,  
Radicchiokonfitüre und Rosmarin-Holzkohleöl**

48

Von der innovativen Metzgerei LUMA beziehen wir diese Weltneuheit: die appenzeller Dry Aged Hähnchenbrust. Schonend gebraten servieren wir sie mit dreierlei Blumenkohl, einem marmeladigen Konfit aus Radicchio und Trauben und einem rauchigen Holzkohleöl mit Rosmarinaromen.

***Fried Dry Aged chicken breast with cauliflower, fenugreek, radicchio confiture and  
rosemary-charcoal oil***

*Delivered from one of the most innovative butcher of Switzerland comes the idea to dry age a chicken breast from Appenzell. It's accomplished with two kind of cauliflower, and a light cauliflower salad with fenugreek seeds. We serve this delicious dish with a radicchio & grape confit and a charcoal & rosemary flavoured oil.*

**Swiss Rib Eye Steak mit Petersilie, Buchweizen, kandierter Tomate und Steinpilzen** 53

Das intensive Fleisch servieren wir mit einem ebenso intensiven, leicht gerösteten Buchweizen, fruchtig-süsslicher Tomate, gebratenen Steinpilzen und Petersilienwurzel.

***Swiss Rib Eye Steak with parsley, buckwheat, candied tomato and bollets***

*The meat is intensive in flavor and gets served with flavourful buckwheat, fruity and sweet tomatoe, fried bollets and parsley root.*

## DESSERT

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

Modern interpretiert und 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***

*In a modern way presented and a well-balanced combination of acid and sweet flavours make this dessert a must try. It is served with an Abondance double cream ice cream.*

### **Bircher Müsli „modern“** 16

Apfel, Hafer, Davoser Joghurt und Haselnuss bilden die Grundzutaten für die traditionelle schweizer Süßspeise. Unser Chef Pâtissier „Sebastian Nietzsche“ präsentiert dieses für sie avantgardistisch neu. Lassen sie sich überraschen!

#### ***Bircher muesli “modern”***

*Apple, Oat, Yogurt and Hazelnut make up the basic ingredients for this very traditional swiss sweet dish. Our Chef Pastry “Sebastian Nietzsche” presents this in a new and avant-garde way. Let him convince you!*

### **„Dark Madagascar“ & Heidelbeere** 18

Für alle Zartbitter Schokoladen Liebhaber und all Jene die Heidelbeeren lieben!

Dark Madagascar nennt die berühmte schweizer Schokoladenmanufaktur Carma Ihre 64 %ige Zartbitter Schokolade.

Frischer Lavendel findet ebenso Verwendung für dieses wundervolle Dessert mit seinen erdigen und bitter-süßen Aromen.

#### ***„Dark Madagascar“ & Blueberry***

*For all of those who love dark chocolate and adore blueberries as well!*

*Dark Madagascar 64 % is the dark chocolate named from the famous swiss chocolate manufactory. Some lavender is also used for this wonderful dessert with its earthy and bitter-sweet flavours.*

## 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	Poultry:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Veal:	Schweiz
Rind:	Schweiz	Beef:	Schweiz
Schwein:	Schweiz	Pork:	Schweiz
Lamm:	Schottland	Lamb:	Schottland
Lachsforelle:	Italien	Salmon trout:	Italien
Zander:	Schweiz / Russland	Pike perch:	Schweiz / Russland