



**CAPRICORN**

ALPINE BRASSERIE

**SCHÄTZE DER ALPEN, NEU INTERPRETIERT**

## VORSPEISEN / STARTERS

### **Tatar vom Schweizer Rind mit Eigelb und 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 and 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.*

### **Hausegebeizte Lachsforelle mit Gioggia Beete, Birne, Raps und Vinaigrette mit Verjus aus der Bündner Herrschaft** 19

Kräutersaaten wie Koriander, Fenchel und Senf stellen die flavonuide Basis für die hauseigene Lachsforellenbeize dar. Intensiv im Geschmack und kombiniert mit einem der ältesten Kulturgemüse – der Rande – findet dieses Gericht seine Vollendung mit einer Vinaigrette hergestellt aus Verjus aus der Bündner Herrschaft.

#### **Home cured salmon trout with gioggia beet root, pear, rape seed and vinaigrette of Verjus from the region**

*Seeds like coriander, fennel and mustard are the base for the homemade marinade of our salmon trout. Intense in taste, combined with one of the oldest vegetables – the beetroot – and finished with a vinaigrette made out of Verjus of the region.*

### **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.*

## SALATE / SALADS

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

Wahlweise mit französischem, italienischem Dressing oder Hausdressing

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

*Optionally with French, Italian dressing or house 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 and nuts**

*Optionally with French or Italian dressing*

## SUPPEN / SOUPS

### **Alpen Bouillabaise mit Gerste, lauwarmer Lachsforelle und Flusskreb** 23

Eine alpenländische Fischsuppe, leicht tomatisiert. Wir servieren sie mit lauwarmer Lachsforelle, Wurzelgemüse, sowie feiner Rollgerste. Dazu reichen wir einen knusprig gebackene Knoblauchbrot-Chip.

### **Alpine Bouillabaise barley, lukwarme salmon trout and cray fish**

*A fish soup made out of products of the region and slightly enriched with tomatoes. It comes with salmon trout, root vegetable and barley. Served with a crispy backed garlic bread chip.*

### **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 farmer bread, pickled vegetables, 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*

### **Trüffelndue** 49 *Cheese fondue with Perigord truffles*

## GEHEIMTIPP / INSIDER TIP

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

73

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 Crème Fraîche, 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 creme fraîche, port wine-onion chutney, minced onions, bacon, cherry tomatoes and homemade raclette spice.*

### **Fondue Chinoise**

65

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**

*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.*

## REGIONALES AUS DAVOS / REGIONAL 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 Gruyere cheese and a homemade mousse from apple.*

### **Pochiertes 6-Korn-Ei mit Trüffelvinaigrette, Buchweizen und Kräutersalat**

34

Flüssig im Kern servieren wir das Davoser 6-Korn-Ei auf einem Bett aus geröstetem, nussig-schmeckendem Buchweizen. Reichhaltig umgeben von Kräutern vollendet der Koch es mit frisch gehobeltem Wintertrüffel und einer Vinaigrette aus selbigem.

#### **Poached egg of the region with truffle vinaigrette, buckwheat and herb salad**

*Our chefs prepare this mouth-watering dish with fresh truffles, sticky rustic-flavoured buckwheat. Rich surrounded by herbs and seasoned with strong tasteful truffle vinaigrette.*

**Capuns mit mildem Apfel-Sauerkraut und Veloute  
vom milden Prättigauer Schafskäse**

28

Manglig, Stude Chrut oder Sou Chrut ... sind regionale Namen für den Mangold, welcher den Mantel für dieses traditionelle Bündner Gericht bildet. Herzhaft umhüllt er die Füllung aus Spätzliteig, Kräutern und kleinen Stücken Salsiz und Bündnerfleisch. Serviert wird dieses Gericht mit einer leichten Veloute von einer Art Schafs-Camembert.

**Capuns with mild apple flavoured Sourcrout and sauce of mild regional sheep cheese**

*“Manglig, Stude Chrut oder Sou Chrut...”, are some regional Swiss terms for Swiss chard, which gives the coating to this traditional dish from the Grison region. It consists of “Spätzli” dough, herbs and pieces of “Salsiz” and air dried meat. This dish will be served with a light sauce of a kind of sheep camembert cheese.*

**„Trüffelschwein“ – hausgemachte Bratwurst von Davoser Schwein mit Kartoffelstock,  
Dörrbohnsud und Zwiebelsalat**

38

Eine Bratwurst hergestellt bestem Davoser Schweinefleisch – von der Duchlirange. Wir servieren diese getrüffelt mit einem buttrigen Sud aus Dörrbohnen und einem süsslich-knackigem Zwiebelsalat.

**“Truffle pig” – home made sausage from Davos pork with potato mash, stew of regional,  
dried beans and onion salad**

*A fried sausage made out of finest pork from the Davos Duchlirange. We serve it with fresh black truffle and a buttered stew out of regional dried beans. A sweet and crispy onion salad round off the dish.*

**Rösti mit Davoser 6-Korn-Ei, Davoser Bergkäse und Röstzwiebeln**

26

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

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

*A typical Swiss “Rösti” forms the base of this regional dish. Finished with Davos mountain cheese and crispy fried onions and topped with a fried egg from Davos.*

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

**Cordon Bleu vom Davoser Schwein aus dem Dischmatal  
mit Bündner Rohschinken & Davoser Bergkäse**

46

**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 Kartoffel, jungem Brokkoli  
und Bergpfeffer-Kapervinaigrette**

44

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.*

**Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Dinkelpizockel und Wirsingkohl  
Dazu servieren wir Johannisbeeren und ein süsslich-herbes Rübli-Toffee**

48

Zart gegart und geschmackvoll servieren wir die Schweizer Kalbskopfbäggli in ihrer eigenen, aromatischen Sauce. Hausgemachte Dinkelpizockel braten wir zusammen mit dem Wirsingkohl in der Pfanne an und verleihen beiden etwas Röstaromen. Abgerundet wird das Gericht von einem süsslich-cremigem Rübli-Toffe und frischen Johannisbeeren.

***Braised veal cheek with spelt Pizockel, savoy, currant and a sweetish carrot toffee***

*Tender braised and flavourful we serve the Swiss veal cheeks in its own aromatic sauce. The homemade spelt Pizockel we pan-fried together with the savoy and give an enjoyable roasted flavour. Rounded is this dish with a sweet-creamy carrot toffee and fresh currant.*

**Schweizer Hochrücken mit Petersilie, Tomate, Buchweizen und Heu-Béarnaise**

53

Das intensive Fleisch servieren wir mit einem ebenso intensiven, leicht gerösteten Buchweizen, fruchtig-süsslicher Tomate, gebratenen Petersilienwurzel und einer Heu aromatisierten Sauce Béarnaise.

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

*The meat is intensive in flavour and gets served with flavourful buckwheat, fruity and sweet tomato, fried parsley root and a hay flavoured sauce béarnaise.*

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

**Gebratenes Zanderfilet mit Gerste, saurem Kürbis, Graubrotkruste und Kerbel**

43

Serviert wird ihnen das gebratene Zanderfilet mit saftig gekochter Gerste und sauer eingelegtem Neapelkürbis. Begeleitet von nussigen Aromen von einer Graubrotkruste und dem lieblichen Aromen vom Kerbel.

***Fried pike perch with barley, sour pumpkin, crust of farmer bread and chervil***

*We serve this pike perch with a juicy cooked barley and sour pickled pumpkin. Covered with some crispy farmer bread and lovely flavors of chervil.*

**Filet vom Bündner Lachs mit Umami Nage**

46

**Serviert mit Crème und Salat vom Brokkoli und Kartoffelsavarin**

Aus nachhaltiger Fischzucht aus Lostallo im Misox kommt das erste Graubündner Lachsfilet. Wir servieren es auf der Haut, kross gebraten, mit einer vollmundig-buttrigen Sauce aus Kräutern, gewürzen und Tomate. Begleitet wird es von einem saftig getränkten Kartoffel-Hefeteig und Brokkoli in verschiedenen Texturen.

***Fillet of Grisons Salmon with Umami Nage***

***Served with cream and salad of broccoli and potato savorin***

*From a sustainable fish farm in Grison comes this Salmon of the region Misox. We serve it fried on the skin and a full-bodied buttered sauce with herbs, spices and tomato. Served with a juicy soaked potato-yeast biscuit and broccoli in different textures.*

## DESSERT

### **Meringue mit Doppelrahm, Hagebutte und Rubi Schokolade von Carma** 14

Modern interpretiert und vor allem die ausgewogene Süsse und Säure macht dieses Gericht zu einer wahren Freude. Auch Glace-Liebhaber kommen mit dem Abondance Doppelrahm-Hagebuttenglacé auf ihre Kosten.

#### ***Meringue with double cream, rose hip and Rubi Chocolate from Carma***

*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-rose hip ice cream.*

### **Schweizer Schoki mit Preiselbeerli, Birne und Spekulatius** 15

Ein lauwarmer, saftiger Schokoladenkuchen mit Spekulatius-Gewürz verfeinert serviert Ihnen unsere Patisserie. Begleitet von einem Preiselbeer-Rahm-Glace und kandierten Birnen und einem Sud aus denselben.

#### ***Swiss Chocolate with cranberries, pear and Speculoos***

*A lukewarm, moisty dark chocolate cake refined with Speculoos spices. Our pastry serves this with an ice cream out of cranberries, candied pear and a stew of the same.*

### **„Chäschurchli“ mit Baumnuss, Honig und Zitrone** 17

Ein süsser Käsekuchen aus feinstem Magerquark gebacken bildet die Basis für dieses Dessert. Begleitet von Honigaromen, kandierten Zitronen und Baumnussstreuseln ist es ein Genuss für jeden Nussliebhaber.

#### ***“Swiss cheese cake” with walnut, honey and lemon***

*A sweet cheese cake backed out of best cheese curd of the region builds the base for this wonderful dessert. Served with flavours of honey and candid lemon the dish will be finished with some tasty crumble of walnut.*

## 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

|               |                    |               |                      |
|---------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Kalb:         | Schweiz            | Veal:         | Switzerland          |
| Rind:         | Schweiz            | Beef:         | Switzerland          |
| Schwein:      | Schweiz            | Pork:         | Switzerland          |
| Lamm:         | Schottland         | Lamb:         | Scotland             |
| Lachsforelle: | Italien            | Salmon trout: | Italy                |
| Lachs:        | Graubünden         | Salmon:       | Grison               |
| Zander:       | Schweiz / Russland | Pike perch:   | Switzerland / Russia |