

# A TASTE OF DAVOS

ROOM SERVICE

## GRÜEZI IM INTERCONTINENTAL DAVOS

Um Ihren Aufenthalt in unserem Haus auch kulinarisch so angenehm wie möglich zu gestalten, serviert Ihnen unser Zimmerservice eine Vielzahl von Bündner Spezialitäten und ausgesuchte Gerichte aus aller Welt. Gerne versuchen wir Ihr Lieblingsgericht zuzubereiten, sollten Sie es nicht auf der Karte finden.

Teilen Sie uns Ihre Bestellung mit, indem Sie die Room-Service-Taste auf Ihrem Telefon drücken.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Room Service Team.









## WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL DAVOS

To make your stay as enjoyable as possible, the room service at our hotel offers a variety of specialties from Grisons as well as favorites from all over the world. However, if you can't find something that appeals to you, we will be more than happy to try and prepare a meal of your choice.

To place your order, please press the room service button on your telephone.

Enjoy your meal

Your Room Service Team.

LEGENDE	KEY
 Ganztägig verfügbar	 Served 24 hours
 Leichte Gerichte	 Lighter option
 Vegetarische Speisen	 Vegetarian
 Lokaler Ursprung	 Local origin

# FRÜHSTÜCK MENÜ

Serviert von 6.30 – 11.30 Uhr

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00

## **DAVOSER FRÜHSTÜCK** 48.00

Frühstücksbrötli, Vollkornbrot, Gipfeli und Plunder  
Davoser Butter, Margarine, Konfitüren, Honigwabe und Ovomaltine  
Birchermüsli, Naturjoghurt und Knuspermüsli  
Zwei 4 Minuten Eier  
Auswahl von Regionalen Käsespezialitäten und Trockenfleischspezialitäten  
Orangen-, Multivitamin- oder Tomatensaft  
Heisse Schokolade, Kaffee- oder Teespezialitäten

## **FITNESSFRÜHSTÜCK** 42.00

Vollkornbrot, Roggenbrot, Knäckebrötli, Diätmargarine,  
Honig und Konfitüre, Birchermüsli mit Magermilchjoghurt, Salat von frischen Früchten,  
Eiweissomelette auf Bestellung zubereitet,  
hausgemachter Früchte-Smoothie, frisch gepresster Orangensaft,  
Kaffee, Tee, fettarme Milch oder Sojamilch

## **KONTINENTALES FRÜHSTÜCK** 38.00

Schwarzbrot, Frühstücksbrötli, Toast und Gipfeli  
Butter, Margarine, Konfitüren und Honig, saisonale Früchte  
Orangen-, Multivitamin- oder Tomatensaft  
Heisse Schokolade, Kaffee- oder Teespezialitäten

## **AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK** 53.00

Schwarzbrot, Frühstücksbrötli, Toast und Gipfeli  
Butter, Margarine, Konfitüren und Honig, saisonale Früchte  
Auswahl an Käse- oder Wurstaufschnitt  
Cornflakes, Haferflocken oder Birchermüsli, Natur oder Fruchtjoghurt  
Pancakes mit Ahornsirup oder zwei frische Eier nach Wunsch:  
Rührei, Spiegelei, Omelette oder pochiert,  
Mit Würstchen, Speck, Schinken, Grilltomate oder Champignons  
Orangen-, Multivitamin- oder Tomatensaft  
Heisse Schokolade, Kaffee- oder Teespezialitäten

## FRÜHSTÜCK MENÜ

Serviert von 6.30 – 11.30 Uhr

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00

### SPEZIALITÄTEN

<b>Omelette „Natur“</b>	11.00
<b>Omelette</b> Mit Käse, Schinken, Pilze, Tomaten, Paprika oder Zwiebel	14.00
<b>Rührei oder Spiegelei</b> Zubereitet aus 2 frischen Eier	9.00
<b>Eier „Benediktiner Art“</b> Ein pochiertes Ei auf geröstetem Brot mit geräuchertem Schinken und Sauce Hollandaise	9.00
<b>Belgische Waffel</b> Mit Ahornsirup und Früchten der Saison	11.00
<b>Pancakes</b> Mit Ahornsirup	11.00

### SÄFTE & FRISCHE FRÜCHTE

Orangen-, Multivitamin- oder Tomatensaft	6.50
Frischer Fruchtsalat	10.00
Auswahl an frisch geschnittenen Früchten und Beeren	14.00

### BACKWAREN

Auswahl von Frühstücksbrötli, Gipfeli & Plundergebäck	11.00
Auswahl von verschiedenen Broten, Gipfeli & Plundergebäck	11.00
Glutenfreies Brot oder Brötli	14.00

### MÜSLI & JOGHURT

Birchermüsli	9.00
Beeren Crunch, Schoggi Crunch, Smacks, Cornflakes, Toppas oder Frosties	5.00
Porridge (20 Minuten) mit Wasser oder Milch	4.00
Naturjoghurt	4.00
Fettarmer Joghurt	5.00
Laktosefreier Joghurt	6.00

### FLEISCH, FISCH & KÄSE

Geräucherter Lachs mit Meerrettich	12.00
Regionale Auswahl an Aufschnitt und Schinken	11.00
Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten	10.00
Auswahl an regionalen Trockenfleischspezialitäten	14.00





# HAUPTKARTE

Serviert von 11.30 – 23.00 Uhr





CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00




## BAR SNACKS

- Mammut Oliven**  11.00  
Grüne Mammut Oliven, entsteint und gefüllt mit Rauchmandeln
- Truffle & Fries**  18.00  
Lamb Weston Pommes Frites, Trüffel und Davoser Bergkäsechips
- Crispy Mountain Cheese**   17.00  
Knusprig frittiertes Davoser Bergkäse mit Feigen-Zwiebelchutney


## SALADS

- Green & Healthy**   13.00  
Grüner Saisonsalat mit Leinsamen und Radiesli.
- “Nut’s & Greens”**   18.00  
Salat von Lattich, Spargel, Edamame, Gurke und Kräuter mit Parmesan, Pinienkernen und Chiasamen.
- Caesar`s Salat** 27.00  
Caesar`s Salat, Cashewkernen, Speck  
Wahlweise mit Riesencrevetten oder Maispoularde

## SUPPE

- Carrot & Ginger**   12.00  
Rübli-Ingwersüppchen, Bergkräuter-Falafel
- Nüssli & Kartoffel**  14.00  
Cremige Suppe von Nüsslisalat und Buttermilch mit Gartenkresse und knuspriger Kartoffel

## F&B – FOOD & BREAD

- Club Sandwich**  27.00  
Club Sandwich mit Maispoulardenbrust, Weizentost, Ei, Clubsauce, Speck und Lamb Weston Pommes Frites
- Davos Beef Pastrami** 25.00  
Tessiner Brot mit hausgemachtem Pastrami vom Davoser Black Angus Rind, rote Zwiebeln, Cornichons, Soubise Mayonnaise, Senf mit Lamb Weston Pommes Frites

## HAUPTKARTE

Serviert von 11.30 – 23.00 Uhr

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00

### HAUSGEMACHTE PIZZA

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella	24h ✓	19.00
<b>Diavola</b> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	24h	21.00
<b>Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Petersilie	24h ✓	22.00

### ALPINE BITES

<b>Mountain Tartar</b> Schweizer Rindstartar, Roggenbrot, Alpenkräutersalz, Eidotter	✓	26.00
<b>Bündner Chäschtli</b> Spanschachtel gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Davoser Bergkäse und Salsiz. Dazu servieren wir Essiggemüse, Wurzelbrot und Butter	✓ 24h	28.00
<b>Rösti</b> Rösti mit 2 Davoser 6-Korn Eiern, Davoser Bergkäse und Röstzwiebeln	✓	26.00

### MAINS

<b>Swiss Rib Eye mit Eisbergsalat &amp; Buffalo Dressing</b> Rib Eye Steak / Kopfsalat / Büffelmozzarella Dressing / Chimichurri		44.00
<b>Bündner Lachs mit Kartoffel, Erbse &amp; Passionsfrucht</b> Bündner Lachsfilet / neue Kartoffeln / Erbsencreme / Passionsfrucht	✓ ✗	40.00
<b>Veganes Kartoffelcurry</b> Kartoffelcurry / Gebackener Blumenkohl / Kräuter / Knusprige Kartoffel	✓ ✗	28.00

# HAUPTKARTE

Serviert von 11.30 – 23.00 Uhr

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00

## BURGER & CO

### Cajun Halloumi Burger



27.00

Burger Brötchen, Alpin-Cajun Halloumikäse, Karottenpesto, Strauchtomaten, Gurke, Clubsauce, Salat

Serviert mit Lamb Weston Pommes Frites

### InterContinental Burger



33.00

Rustikales Burger Brötchen mit Zwiebelsaat, Davoser Angus-Beef, Strauchtomate, eingelegte Gurke, Soubis-Mayonnaise, Röstzwiebeln, Salat

Serviert mit Lamb Weston Pommes Frites

wahlweise mit

Speck

2.00

Davoser Bergkäse

2.00

### Chicken Burger

29.00

Rustikales Burger Brötchen, gebratene Maisboularde, Strauchtomaten, Gurke, Rucola, Crème Fraîche, Tomaten-Chilimarmelade

Serviert mit Lamb Weston Pommes Frites

wahlweise mit:

Speck

2.00

Davoser Bergkäse

2.00

## DESSERT

### Kuchen



8.50

Auswahl an hausgemachten Kuchen

## HERKUNFTSDEKLARATION

Geflügel Frankreich/Polen

Schwein Schweiz

Rind Schweiz

Crevetten Vietnam

Lachs: Schweiz

## BREAKFAST MENU

Served between 6.30 am – 11.30 am

CHF

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

### **DAVOS BREAKFAST**

48.00

Bread rolls, whole meal bread, croissant and Plunder  
Davos Butter, margarine, jam, honeycomb and Ovomaltine  
Birchermuesli, plain yoghurt and crunchy muesli  
Two 4 Minutes eggs  
Selection of regional cheese and dried meat specialties  
Orange-, multivitamin- or tomato juice  
Hot chocolate, coffee or tea specialties

### **FITNESS BREAKFAST**

42.00

Whole meal, rye- or crispbread, low fat margarine,  
honey and jam, Bircher muesli with low fat yoghurt,  
salad of fresh fruits,  
egg white omelet prepared to your liking,  
homemade fruit smoothie, freshly squeezed orange juice,  
coffee, tea, skimmed or soya milk

### **CONTINENTAL BREAKFAST**

38.00

Brown bread, bread rolls, toast and croissant  
butter, margarine, jam and honey, seasonal fruits  
Orange-, multivitamin- or tomato juice  
Hot chocolate, coffee or tea specialties

### **AMERICAN BREAKFAST**

53.00

Brown bread, bread rolls, toast and croissant  
butter, margarine, jam and honey, seasonal fruits, selection of cheese or cold cuts  
corn flakes, porridge or Bircher muesli, plain or fruit yoghurt  
Pancakes with maple syrup or two eggs of your choice:  
    scrambled, fried, omelet or poached eggs  
    with sausages, bacon, ham, grilled tomato or mushrooms  
Orange-, multivitamin- or tomato juice  
Hot chocolate, coffee or tea specialties



## BREAKFAST MENU

Served between 6.30 am – 11.30 am

CHF

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

### SPECIALITIES

<b>Plain Omelet</b>	11.00
<b>Omelet</b> With cheese, ham, mushrooms, tomatoes, bell peppers or onion	14.00
<b>Scrambled or fried eggs</b> Prepared with two fresh eggs	9.00
<b>Egg “Benedict”</b> One poached egg on roasted bread with smoked bacon and sauce Hollandaise	9.00
<b>Belgian Waffles</b> With maple syrup and seasonal fruit	11.00
<b>Pancakes</b> With maple syrup	11.00

### JUICE & FRESH FRUITS

Orange, Multivitamin or Tomato juice	6.50
Fresh fruit salad	10.00
Selection of freshly cut fruits and berries	14.00

### BAKERY

Selection of mixed bread rolls, croissant & Danish pastry	11.00
Selection of mixed bread, croissant & Danish pastry	11.00
Gluten-free bread or bread rolls	14.00

### MUESLI & YOGHURT

Bircher muesli	9.00
Crunchy berries muesli, chocolate chip, Cornflakes, Smacks, Toppas or Frosties	5.00
Porridge (20 minutes) with water or milk	4.00
Plain yoghurt	4.00
Low- fat yoghurt	5.00
Lactose- free yoghurt	6.00

### MEAT, FISH & CHEESE

Smoked salmon with horseradish	12.00
Regional selection of cold cuts and ham	11.00
Selection of Swiss cheese	10.00
Selection of regional dried meat specialties	14.00

## MAIN MENU

Served between 11.30 am – 11.00 pm





CHF

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00




### BAR SNACKS

<b>Mammut Oliven</b> Green giant olives, filled with smoked almonds		11.00
<b>Truffle &amp; Fries</b> Lamb Weston fries, truffle and crispy Davos mountain cheese		18.00
<b>Crispy Mountain Cheese</b> Crispy deep fried Davos Mountain Cheese with fig and onion chutney		17.00


### SALADS

<b>Green &amp; Healthy</b> Green leaf salad, linseeds, radish (without Croutons glutenfree)	 	13.00
<b>“Nut’s &amp; Greens”</b> Salad of lettuce, asparagus, edamame, cucumber, and herbs with parmesan, pine nuts and chia seeds	 	18.00
<b>Caesar Salad</b> Caesar Salad, cashew nuts, bacon Choice of tiger prawn or corn-fed poularde		27.00

### SOUP

<b>Carrot &amp; Ginger</b> Carrot-Ginger soup, mountain herbs-Falafel	 24h	12.00
<b>Lamb’s lettuce &amp; Potato</b> Cream soup of lamb’s lettuce and buttermilk with garden cress and crispy potato	 	14.00

### F&B – FOOD & BREAD

<b>Club Sandwich</b> Club Sandwich with breast of corn fed chicken, wheat toast, egg, club sauce, bacon and Lamb Weston fries		27.00
<b>Davos Beef Pastrami</b> Bread from Tessin with homemade beef pastrami made of Black Angus beef from Davos, red onion, pickled onion, soubise mayonnaise, mustard with Lamb Weston fries	 24h	25.00

## MAIN MENU

Served between 11.30 am – 11.00 pm

CHF

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

### PIZZA

#### Homemade Pizza

Margherita	24h ✓	19.00
Diavola	24h	21.00
Funghi	24h ✓	22.00

### ALPINE BITES

#### Mountain Tartar

Swiss beef tartar with rye bread, mountain herb salt and egg yolk

✓ 26.00

#### Grison style Chäschtli

Platter with local dried meat, ham, Davos mountain cheese, Salsiz, mixed pickels, dark bread and butter

✓ 24h 28.00

#### Rösti

Rösti with two fried eggs from Davos, Davos mountain cheese and fried onions

✓ 26.00

### MAINS

#### Swiss Rib Eye with head lettuce & Buffalo Dressing

Rib Eye steak / head lettuce / Buffalo mozzarella dressing / chimichurri

44.00

#### Salmon from Grison region with potatoes, peas & passionsfruit

Grisons salmon fillet / new potato / spring pea puree / passion fruit

✓ ✕ 40.00

#### Vegan curry with potatoes

Potato curry / backed cauliflower / herbs / crispy potato

✓ ✕ 28.00

## MAIN MENU

Served between 11.30 am – 11.00 pm

CHF

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

### BURGER & CO

#### Cajun Halloumi Burger

Burger Bun, Halloumi cheese with homemade cajun, carrot pesto, tomato, cucumber, club sauce, salad and Lamb Weston fries



27.00

#### InterContinental Burger

Rustic burger bun with onion seeds, Angus-Beef from Davos, tomato, pickled gherkins, Soubis mayonnaise, roasted onions, salad

Served with Lamb Weston fries



33.00

add

Bacon

2.00

Local Mountain cheese

2.00

#### Chicken Burger

Rustic burger bun, fried corn-fed poularde, tomato, cucumber, arugula, crème fraîche, tomato chili jam

Served with Lamb Weston fries

29.00

add

Bacon

2.00

Davos Mountain cheese

2.00

### DESSERTS

#### Cakes

Selection of homemade cakes



8.50

# GETRÄNKE / BEVERAGE MENU

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00

ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

## OFFENE WEINE / WINE BY GLASS

### CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier	N.V.	1 dl	19.00
<i>Reims, France</i>		37,5cl	75.00
		75cl	145.00

### SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

Franciacorta Alma Cuvée Brut	N.V.	1 dl	14.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>		75cl	95.00

### WEISSWEIN / WHITE WINE

Prá Bianco	2017	1 dl	9.00
<i>Chardonnay, Sémillon, Blauburgunder, Sauvignon Blanc, Viognier</i>		75cl	61.00
<i>BrivioVini SA, Mendrisio, Switzerland</i>			

Il Saggio	2015	1 dl	11.00
<i>Chardonnay</i>		75cl	75.00
<i>Jacob J. Rohner Weinbau, Monticello, Schweiz</i>			

Dus Alvs	2016/17	1 dl	11.50
<i>Sauvignon Blanc, Pinot Gris</i>		75cl	73.00
<i>Weingut Grendelmeier, Bünd. Herrschaft, Schweiz</i>			

Pinot Grigio	2017	1 dl	9.00
<i>Alois Lageder, Südtirol, Italien</i>		75cl	62.00

### ROTWEIN / RED WINE

Maienfelder Pinot Noir	2017	1 dl	9.50
<i>Von Salis</i>		75cl	65.00
<i>Bünd. Herrschaft, Switzerland</i>			

Amarone Valpolicella Classico Superiore	2015	1 dl	13.50
<i>Corvina, Corvinese, Rondinella, Molinara</i>		75cl	98.00
<i>La Giarretta, Valpolicella, Italy</i>			

Barbera d'Alba	2015/16	1 dl	9.50
<i>Rocce Costamagna Piemont, Italien</i>		75cl	63.00

Puro Corte d'Oro	2014	1 dl	14.50
<i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>		75cl	98.00
<i>Ojo de Vino, Dieter Meier, Mendoza, Argentinien</i>			

# GETRÄNKE / BEVERAGE MENU

CHF

ROOM SERVICE AUFSCHLAG PRO BESTELLUNG CHF 5.00  
ROOM SERVICE CHARGE PER ORDER CHF 5.00

## FLASCHENBIER / BEER BY BOTTLE

Corona	33 cl	7.00
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	6.00

## WEISSBIER / WHEAT BEER

Monsteiner Häusträffel	50 cl	8.50
Schneider Weisse	50 cl	8.50

## ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	6.00
-----------------------------	-------	------

## MINERALWASSER / MINERAL WATER

Rhazünser Wasser PREMIUM	40cl	6.50
	80cl	12.00

Arkina Stilles Wasser PREMIUM	40cl	6.50
	80cl	12.00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Light / Coke Zero	33cl	6.00
Fanta	33cl	6.00
Sprite	33cl	6.00
San Pellegrino Sanbitter	10cl	5.50
Rivella Rot/Blau/Grün	33cl	6.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20cl	6.00
Red Bull	25cl	6.00
Fusetea Zitrone / Lemon	33cl	6.00
Fusetea Pfirsich / Peach	33cl	6.00
Möhl Shorley / Sparkling Apple Juice	33cl	6.00
Möhl Apfelsaft / Apple Juice	33cl	6.50
Michel Orangensaft / Orange juice	30cl	6.50
Michel Cranberrysaft / Cranberry juice	30cl	6.50
Michel Ananassaft / Pineapple juice	30cl	6.50
Michel Tomatensaft / Tomato juice	30cl	6.50

## DECLARATION OF ORIGIN

Poultry France/Poland

Pork Switzerland

Beef Switzerland

Prawns Vietnam

Salmon Switzerland