

La Cave

VORSPEISEN

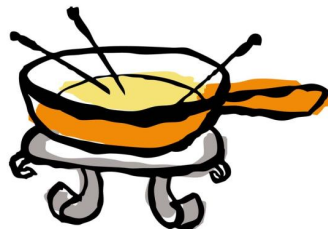
APPETISERS

Gemischter Saisonsalat mit Croûtons und Vinaigrette 	14
Seasonal mixed salad served with croutons and vinaigrette	
Nüsslisalat	16
knuspriger Speck, Eier, Croûtons	
Lamb`s lettuce salad, crispy bacon, egg, croutons	
Puschlaver Rohschinken mit Honigmelone 	24
Puschlaver raw ham with honeydew melon	
Bresaola Carpaccio	26
mit Rucola, Parmesan und Balsamico Vinaigrette 	
Bresaola carpaccio	
with rocket salad, parmesan and balsamic vinaigrette	
Auswahl von geräuchertem Fleisch und Käse	28
aus unseren Tälern mit Birnenbrot	
Selection of cured meats and cheese from our valleys	
with pear bread	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

Bündner Gerstensuppe	14
mit Bündnerleisch	
Grison barley soup with air-dried beef and chives	
Rinds Consommé mit Brasato-Tortelli	18
Double beef broth, tortellini with braised beef	



La Cave

FLEISCHFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON)

MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

Fondue Chinoise „Posthotel“ 200g Dünne Scheiben vom Rind, Kalb, Huhn Morosani Fondue Chinoise 200g thin slices of beef, veal, chicken	68
Fondue „Bourguignonne“ 200g Diced Swiss Beef	68

Zu diesen Fleischfondues servieren wir eine Auswahl
von exquisiten Saucen und Garnituren,
Pommes frites und Gemüsereis
To these meat fondues with serve a choice
of exquisite sauces and garnish French fries and vegetable rice

KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON)

CHEESE FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS / PER PERSON)

Fondue „Moitié- Moitié“ halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer  half fribourg vacherin and half gruyere	34
Fondue „Provençale“ Tomatenwürfeln und Alpen Kräutern diced tomatoes and mountain herbs 	36
Fondue „Williams“ frisch geschnittene Birnen und Williams  fresh sliced pears and Williams	38
Fondue „Paysanne“ knuspriger Rauchspeck und Frühlingszwiebeln crispy smoked bacon and spring onions	39
Fondue „Morosani“ mit gerösteten Steinpilzen und Alpen Kräutern  roasted porcini mushrooms and Alpine herbs	41

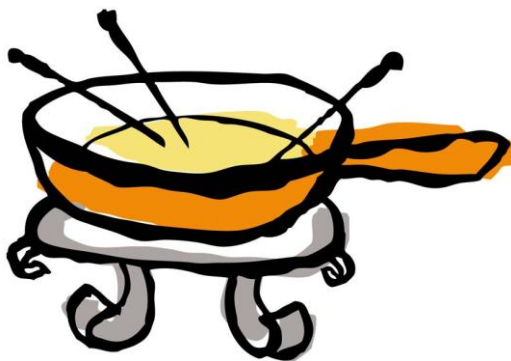
Alle unsere Käsefondues
servieren wir mit Fondue Brot und gekochten Kartoffeln
All our cheese fondues
are served with fondue bread and steamed potatoes

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. / All prices in Swiss Francs inclusive of value added tax
Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter/innen
For information on allergies in the individual dishes, please contact our staff

La Cave

SPEZIALITÄTEN SPECILAITIES

Morosani Kartoffel Gnocchi mit Sauce von einheimischem Käse und schwarzem Trüffel 	38
Morosani potato gnocchi local cheese sauce and black truffle	
Crémige Davoser Chrut Capuns überbacken mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	32
Creamy Davos cabbage capuns gratinated with bacon, onions and Alpine cheese	
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites	44
Veal escalope Viennese style served with French fries	
Cordon Bleu vom Bierschwein mit Pommes Frites	39
Pork escalope Cordon Bleu served with French fries	
Portion Pommes Frites	8
Portion French Fries	



La Cave

DESSERTS

SWEETS

Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm 	14
Emmental meringue with vanilla ice-cream and whipped cream	
Braune Schokolade Profiterols weisse Schokolade Crème und gesalzene Haselnüsse	16
Dark chocolate profiteroles, white chocolate cream and salted hazelnuts	
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 	16
Plum sorbet with Vieille Prune	
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace 	14
Tepid forest berries with vanilla ice-cream	
Klassische Crème Brûlée	14
Classic Crème Brûlée	
Diverses Glacè und Sorbet   pro Kugel	4
Vanille, Schokolade, Zitrone Mokka, Zwetschge, Erdbeere Home made ice-cream and sorbets per scoop vanilla, chocolate, lemon, plum, mocha, strawberry	