



Menuvorschläge

## FONDUEKELLER LA CAVE

ab 20 Personen / as from 20 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:  
Please choose ONE dish from the selection below:

VORSPEISEN APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Bunt gemischter Schüsselsalat Mixes Salad bowl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Nüssli Salat mit Ei und Speck Lambs lettuce salad with egg and bacon				✓	✓	✓	✓	

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:  
Please choose ONE dish from the selection below:

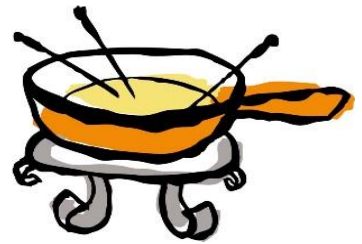
HAUPTGÄNGE MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Fondue Moitié Moitié Halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer Half fribourg vacherin and half gruyere	✓				✓	✓	✓	✓
Fondue Provencale mit Tomaten und aromatischen Kräutern with tomatoes and aromatic herbs	✓				✓	✓	✓	✓
Fondue Chinoise Posthotel (250g) Dünne Scheiben von Rind, Kalb, Geflügel und Hirsch Thin slices of beef, veal, poultry and deer				✓	✓	✓	✓	
Fondue "Bourgiggnonne" 250g Rindshuftwürfel / Beef dices				✓	✓	✓	✓	

Zu den Fleischfondues servieren wir Ihnen eine Auswahl von exquisiten Saucen und Garnituren sowie Gemüserais und Pommes Frites.

We serve a choice of exquisite sauces and garnishes as well as French fries and vegetable rice with our meat fondues

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ  
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH



Menuvorschläge

## FONDUEKELLER LA CAVE

ab 20 Personen / as from 20 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:  
Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERTS SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulphates
Gebrannte Crème Bavarian Cream	✓				✓	✓	✓	✓
Schokoladen mousse Chocolate mousse	✓				✓	✓	✓	✓
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace Tepid forest berries with vanilla ice cream	✓				✓	✓	✓	✓
Kaffeeglacé mit Bailey's Coffee ice cream with Bailey's	✓				✓	✓	✓	✓

2-Gang Auswahl CHF 49 PP  
(Supplement Fleisch fondue CHF 20 PP)  
2-course selection CHF 49 PP  
(Supplement meat fondue CHF 20 PP)

3-Gang Auswahl CHF 59 PP  
(Supplement Fleisch fondue CHF 20 PP)  
3-course selection CHF 59 PP  
(Supplement meat fondue CHF 20 PP)

## WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

### WEISS / WHITE

Malanser Pinot Gris, Lauber	Grisons	CHF 59
Aigle Les Murailles, Badoux	Vaud	CHF 58
Dézaley Médinette, Bovard	Vaud	CHF 69

### ROT / RED

Brentino IGT, Maculan	Veneto	CHF 49
Vino Noible di Montepulciano DOCG	Toscana	CHF 63
Malanser Pinot Noir, Adlof Boner	Grisons	CHF 72
Briego Reserva DOC,	Ribera del Duero	CHF 88

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes