

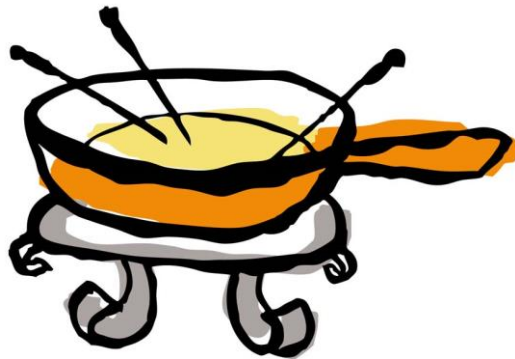
La Cave

VORSPEISEN APPETISERS

Bunt gemischter Schüsselsalat mit Röstbrotcroûtons und Kürbiskernen Mixed salad bowl with bread croûtons and pumpkin seeds	pro Person per person	13
Nüsslalat mit gehacktem Ei und Speckcroûtons Lambs lettuce salad with chipped egg and bacon croûtons		16
Luftgetrockneter Puschlaver Rohschinken mit Honigmelone Air-dried Puschlav ham with honey melon		24
Puschlaver Bresaola mit Ofen getrockneten Tomaten Taggiasca Oliven, Parmesan und Mesculinsalat Puschlav bresaola with oven-dried tomatoes Taggiasca olives, parmesan and Mesculin salad		24
Gebratene Riesencrevetten an pikanter Kräuterbutter Roasted jumbo shrimps with herb butter		29

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

Fleischbouillon vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen Clear soup with pancake stripes	13
Kürbisssüppchen mit Röstspeck und Brotcroutons Pumpkin soup with roasted bacon and bread croutons	13



La Cave

FLEISCHFONDUE (AB 2 PERSONEN)

MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

Fondue Chinoise „Posthotel“ 200g
Dünne Scheiben vom Rind, Kalb, Truthahn und Hirsch 67
Thin slices of beef, veal, turkey and deer

Fondue „Bourguignonne“ 200g 63
Rindshuftwürfel Diced beef

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)

CHEESE FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

Fondue „Moitié- Moitié“
halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer 39
half fribourg vacherin and half gruyere

Fondue „Provençale“
mit Tomaten und aromatischen Kräutern 41
with tomatoes and aromatic herbs

Fondue „Williams“
mit Birnenschnitzen und Williams 42
with slices of pears and Williams

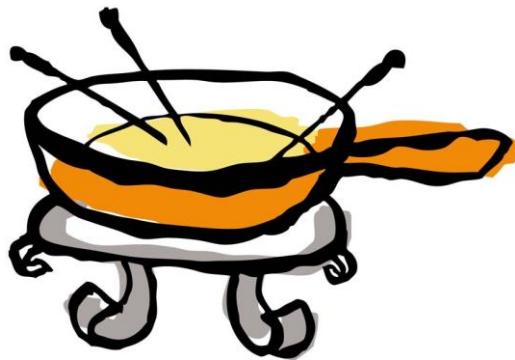
Fondue „Paysanne“
mit Röstspeck und jungen Gemüsezwiebeln 43
with roasted bacon and young onions

Fondue „La Cave“
mit sautierten gerösteten Steinpilzen 43
und Bergkräutern
with sautéed roasted porcini mushrooms
and Alpine herbs

La Cave

SPEZIALITÄTEN SPECILAITIES

Gebratenes Cordon Bleu vom Bierschwein mit Pommes Frites Cordon bleu from brewer's pork with French fries	43
Wienerschnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites Veal escalope "Viennese" style with French fries	49
Crémige Davoser Chrut Capuns überbacken mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse <i>Creamy Davos cabbage "Capuns"</i> <i>gratinated with bacon, onions and Alpine cheese</i>	32
Crémige Davoser Chrut Capuns überbacken mit Zwiebeln und Bergkäse ✓ <i>Creamy Davos cabbage "Capuns"</i> <i>gratinated with onions and Alpine cheese</i>	32



La Cave

DESSERTS

SWEETS

Gebrannte Vanillecrème		11
<i>Crème brûlée</i>		
Schokoladenmousse		12
<i>Chocolate mousse</i>		
Zwetschgensorbet mit Vieux Prune		16
<i>Plum sorbet with Vieux Prune</i>		
Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm		17
<i>Emmental meringue with vanilla ice-cream and whipped cream</i>		
Kaffeeglace mit Baileys		14
<i>Coffee ice-cream with Baileys</i>		
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace		14
<i>Tepid forest berries with vanilla ice-cream</i>		
Diverses Glace (Zitrone, Schokolade, Erdbeer, Mokka, Vanille, Zwetschge)	pro Kugel	4
<i>Divers ice-cream</i>	<i>per scoop</i>	
<i>(lemon, chocolate, strawberry, mocha, Vanilla, plum)</i>		