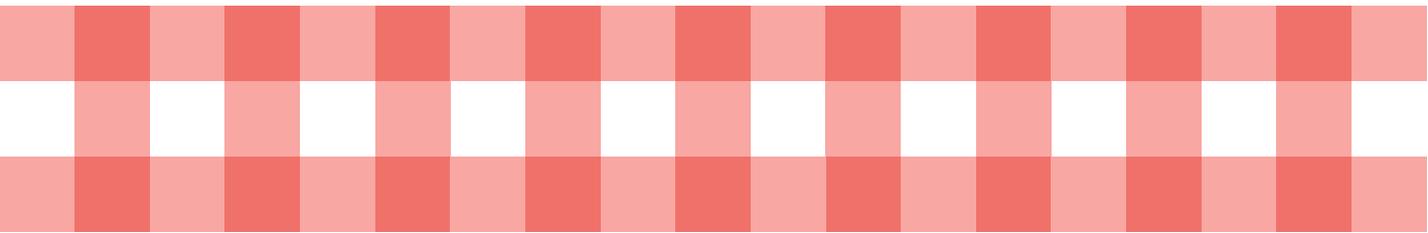




CHEESE FACTORY

DAVOS



vorspiis

Blattsalat mit Radieschen und Nüssen 17

Auswahl zwischen italienischem, französischem, oder Hausdressing

Leaf Salad with Raddish and Nuts

Selection of Italian, French, or House Dressing

Bündner Plättli 32

Fleisch- und Käsespezialitäten aus dem Bündnerland

Meat and Cheese Specialities from the Region

Bündner Gerstensuppe 18

Traditionelle Suppe mit Gersten, Trockenfleisch und Wurzelgemüse

Traditional Barley Soup with dried Meat and Root Vegetables

chäs und so

Fondue Moitié Moitié 32

Serviert mit Weiss- und Vollkornbrot
Served with White and Whole Grain Bread



La Fondue / *New Roots Vegan* +6

Schwarzer Trüffel / *Black Truffle* +11

Raclette am Tisch 44

mit Albulatal-Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons
Raclette with Potatoes from Albula Valley, Onions, Cornichons

Fondue Chinoise 56

Auswahl 200g von Schweizer Fleisch und Geflügel
Albulatal-Kartoffeln und hausgemachte Saucen
*Vegetable-Broth Fondue with 200g of Swiss Beef and Poultry
with Potatoes from Albula Valley and home-made Sauces*



Capuns «Val Lumnezia» 31

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kartoffeln und Gemüse
Swiss Chard Leaves stuffed with Spaetzli dough, Potatoes and Vegetables

mit Salsiz / *with Salsiz* +4

süesses

Bündner Nusstorte mit Schlagrahm 16

Traditioneller Baumnusskuchen aus dem Bündnerland
Traditional Walnut Cake from Grisons

Caramelchöpfli 12

Caramel Flan

«Chemmeribode Merängge» 14

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und Vanille Glace
Merigues with Double Cream and Vanillia Ice Cream

Chäs	Schwiiz	Cheese	Switzerland
Rind	Schwiiz	Beef	Switzerland
Schwii	Schwiiz	Pork	Switzerland
Chalb	Schwiiz	Veal	Switzerland
Gflügel	Schwiiz	Poultry	Switzerland
Änte	Schwiiz	Duck	Switzerland