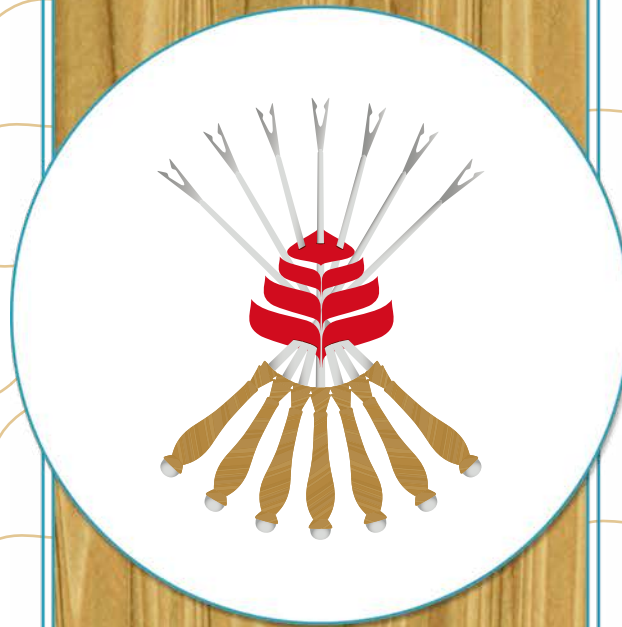


Cheese Factory



**ALPENGOLD
HOTEL
DAVOS**

Vorspeisen / Starters

| | |
|--|------|
| Grüner Salat mit Radieschen und Nüssen <i>Green salad with radish & nuts</i> | 13.- |
| Gemischter Blattsalat <i>Mixed leaf salad with carrots, tomatoes, and cucumber</i> | 16.- |
| Bündner Chäschtli (empfohlen für 2 Personen) Variation von Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region <i>Variety of meat and cheese specialities from the region</i> | 28.- |
| Flädli-suppe Gemüsesuppe mit Omelette <i>Vegetable stock served with sliced omelettes</i> | 14.- |

Fondue und Fendant

| | |
|--|------|
| Fondue Moitié-Moitié <i>Gruyère AOP und Freiburger Vacherin AOP</i> | 36.- |
| Fondue mit Speck und Zwiebel <i>with bacon and onions</i> | 39.- |
| Steinpilzfondue <i>with porcini</i> | 42.- |
| Trüffel-fondue <i>with black truffle</i> | 49.- |
| La Fondue Vegan von « New Roots » <i>Vegan Fondue by "New Roots"</i> | 36.- |



| | | | |
|---|------|--------------|-------------|
| Fendant Tradition <i>Domaine des Chevaliers</i> | 2016 | 10cl 75cl | 8.- 49.- |
| Fendant La Liaudisaz <i>Domaine Marie-Thérèse Chappaz</i> | 2018 | 75cl | 72.- |

Cheesy and Cheeseless

Tisch Raclette

43.-

Auswahl von verschiedenen Raclettekäse

Serviert mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons
und hausgemachtem Zwiebel Chutney

*Assortment of raclette cheese served with potatoes, pearl onions, pickles,
and homemade onion chutney*

Fondue Chinoise (min. 2 Personen)

49.-

Auswahl von lokalem Fleisch und Geflügel

In Gemüsebouillon direkt am Tisch zubereitet

Serviert mit Reis und hausgemachten Saucen und Chutneys

Assortment of local meats and poultry

Prepared in vegetable bouillon directly at your table

Served with rice and homemade sauces and chutneys

Fondue Bourguignonne (min. 2 Personen)

55.-

Auswahl von lokalem Fleisch und Geflügel

In heissem Öl direkt am Tisch zubereitet

Serviert mit Reis oder Pommes Frites und hausgemachten Saucen
und Chutneys

Assortment of local meats and poultry

Prepared in hot oil directly at your table

Served with rice or French fries and homemade sauces and chutneys

Fondue Bacchus (min. 2 Personen)

59.-

Auswahl von lokalem Fleisch und Geflügel

In Rosé Sud direkt am Tisch zubereitet

Serviert mit Reis oder Pommes Frites und hausgemachten Saucen
und Chutneys

Assortment of local meats and poultry

Prepared in rosé broth directly at your table

Served with rice or French fries and homemade sauces and chutneys

Capuns klassisch oder vegetarisch

26.-

Spätzliteig mit oder ohne Salsiz in Mangoldblätter eingewickelt

*Spaetzle dough with or without regional sausage wrapped in mangold
leaves*

Dessert

| | |
|--|------|
| Schokoladen Brownie mit Vanille Glacé <i>Chocolate brownie served with vanilla ice cream</i> | 12.- |
| Meringue mit Doppelrahm <i>Meringue with double cream</i> | 13.- |
| Bündner Nusstorte <i>Traditional walnut cake from the region</i> | 15.- |
| Schlagrahm <i>Whipped cream</i> | 3.- |
| Coupe Griottes Vanille Glacé mit Bündner Röteli und Doppelrahm <i>Vanilla ice cream with Röteli cherries and double cream</i> | 19.- |
| Auswahl an Glacé und Sorbets 4.- pro Kugel / per scoop Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Macadamia-Salz-karamell, Waldbeeren und Limettensorbet <i>Selection of ice cream : vanilla, chocolate, strawberry, walnut, macadamia salted caramel, forest berries, and lime sorbet</i> | |



• DEKLARATION / DECLARATION •

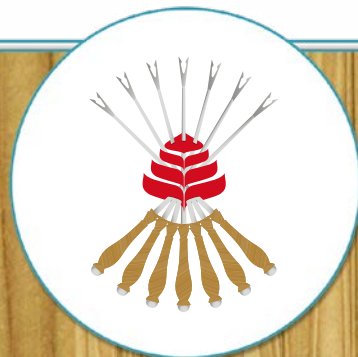
Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland

Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Schwein: Schweiz
Pork: Switzerland

Poulet: Polen
Chicken: Poland

*Auskunft über Allergene können Sie bei unseren Mitarbeitern einholen.
Information about allergens you can obtain from our employees.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren 7.7 % MwSt.
All prices are stated in Swiss Francs and include 7.7 % VAT*



Baslerstrasse 9 · 7260 Davos · Switzerland
+41 (0)81 414 04 00
info@alpenglöckli.com
www.alpenglöckli.com