
















VORSPEISEN / starters

- Filipe's Hirschempanada**  19
 auf Rotkohl-Hummus mit Arganöl und herzhaftem Salat von Wintergemüse
*Filipe's venison empanada with red cabbage-hummus, arganoil
 and wintergreens*
- Mit Tannenhonig karamellisierter Davoser Ziger**  17
 auf Blattsalaten und bunten Kirschtomaten
Davos style ricotta with fir honey, green salad and cherrie tomatoes
- Hausgebeiztes Filet vom Seesaibling**  18
 mit kleiner Rösti, Dill-Senfmouse und jungem Salat
*In house cured arctic char with potato «Rosti», dill-mustard-mousse
 and salad greens*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.




SALATE / salads

- Nüsslisalat**   17
 mit Speck, Ei und Croûtons
Lambs lettuce with bacon, egg and croutons
- Salat vom Buffet**  16
 Frische Salatauswahl vom Buffet mit einer Vielfalt an Dressings und Toppings
Fresh salad selection from the buffet with a variety of dressings and topping
- Gemischter Salat**  13
Mixed salad
- Bunter Blattsalat**  9
Leaf salad
- Salatsauce / choice of dressing
 «Hotel Sport»-Dressing (Feigensenfvinaigrette) / fig mustard vinaigrette  
 Italienisch / italian  
 Französisch / french   

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SUPPEN / soups

- Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis**  13
 mit Kokospuma, steirischem Kürbiskernöl und Trockenfleischtatar
Pumpkinsoup with coconut espuma, pumpkin seed oil and tartare of air dried meat
- Bündner Gerstensuppe**   14
Grison barley soup
- Tagessuppe** 9
 Geniessen Sie unsere hausgemachte Tagessuppe.
Enjoy our homemade soup of the day.

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN / Grison specialties

Bündner Rösti  28
 mit würzigem Hüttenkäsetatar, buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern
Grison «Rösti» with cottage cheese, mixed vegetables and fresh mountain herbs

Hausgemachte Klosterser Capuns  28
 mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert
Dumplings "grison style" with air dried meat (optional vegetarian) and gratinated with alp cheese

Rehpfeffer  39
 mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni
Swiss style deer ragout with sautéed mushrooms, homemade spätzli, red cabbage and chestnuts

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUSGEMACHTE RAVIOLI / homemade ravioli

	klein / small 12 Stk.	gross / large 18 Stk.
Klosterset Zigerchräpfli      mit Spinat und Klosterser Ziger gefüllt, an Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with spinach and Klosters' «Ziger» cheese, sage butter and Parmigiano</i>	19	26
Lobster Ravioli      mit Bärenkrebsfüllung, an Krebsbuttersauce <i>filled with rock lobster, with crawfish cream</i>	23	33
Kalbfleischravioli     mit sautierten Salbeitomaten, frischen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with veal, served with braised sage tomatoes, herbs and Parmigiano</i>	22	29
Steinpilzravioli      mit sautierten Salbeitomaten, an Rahmsauce, dazu frisch gehobelter Parmesan <i>with mushrooms, braised sage tomatoes, cream sauce and Parmigiano</i>	22	29
Ravioli Variation drei verschiedene Sorten nach Wahl, an Salbeibutter und frisch gehobeltem Parmesan <i>selection of three ravioli options with sage butter and Parmigiano</i>	22	31

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

PASTA

Spaghetti Bolognese  25
 mit Bolognese-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan
with bolognese sauce and grated parmigiano

Spaghetti Napoli  20
 mit Tomaten-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan
with tomato sauce and grated parmigiano

Spaghetti Carbonara  25
 mit Guanciale, Parmesan, Eigelb und Petersilie
with guanciale, parmigiano, egg yolk and parsley

REISGERICHTE / rice dishes

Gebratener Reis  24
 mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ei und frischem Koriander
Fried rice with vegetables, cashew nuts, egg and fresh cilantro

Safranrisotto  27
 mit gebratenen Seitlingspilzen, sautierten Frühlingszwiebeln, Tomaten, Parmesan
Saffron risotto with fried mushrooms, sautéed scallions, tomatoes, parmigiano

Auf Wunsch servieren wir die Pasta- und Reisgerichte auch glutenfrei.
On request we serve the pasta and rice dishes also glutenfreie.

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLEISCH & FISCH / meat & fish

- Zitronengras' Rock Lobster Spiess**    48
 mit mediterranem Grillgemüse und Safranrisotto
Lemongras rock lobster skewer with grilled vegetables and saffron risotto
- Rahmschnitzel**    29
 wahlweise vom Schwein oder Poulet, mit Nüdeli und winterlichem Gemüse
Choice of pork or chicken escalope with cream sauce, noodles and vegetables
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**   46
 mit Bündner Rösti und winterlichem Gemüse
Sliced veal «Zurich style» with Grison «Rösti» and vegetables
- Wiener Kalbsschnitzel**    46
 mit Pommes frites und winterlichem Gemüse
Viennese veal with french fries and vegetables
- Kalbs Cordon Bleu**    48
 gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse,
 mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse
*Veal cordon bleu filled with Grison dried meat and raclette cheese,
 with roasted potatoes and vegetables*
- Rindsfilet vom Grill (250g)**  57
 mit hausgemachter Trüffelbutter, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse
*Grilled beef tenderloin (250g) with homemade truffle butter, potatoes au gratin
 and vegetables*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FONDUE CHINOISE

Nur auf Voranmeldung und ab 2 Personen
Advance reservation necessary and from 2 persons

65 p.P.

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
Small mixed salad with your choice of dressing

Fondue Chinoise

mit einer Auswahl von verschiedenen edlen Fleischsorten (250g / Person),
 mit allerlei Dips, Essiggemüse, Reis und Pommes frites
*with a choice of various tender meat slices (250 g / person),
 a variety of dips, pickles, rice and french fries*

Tagesdessert oder 1 Kugel Glacé
Dessert of the day or 1 scoop of ice cream

Supplement Fleisch
Second helping of meat

10 / 100 g

ABENDMENU / evening menu

	Vegetarisch vegetarian	Fleisch / Fisch meat / fish
4-Gang Menu / 4-course menu	49	55
3-Gang Menu / 3-course menu	40	46
2-Gang Menu / 2-course menu	32	38

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DEKLARATION / declaration

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dieses Anliegen ist uns wichtig, um zum einen unsere Umwelt so gut wie möglich zu schonen und Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Whenever possible, we source our products from the region. This is important to us in order to protect our environment as much as possible and to offer you the best quality.

Trockenfleisch / <i>air dried meat</i>	Metzgerei Guler & Kesslerhof Klosters
Wurstwaren / <i>sausages</i>	Schweiz
Berg- und Alpkäse / <i>cheese</i>	Kesslerhof Klosters & Sennerei Grund, Altdorf
Lachs / <i>salmon</i>	Norwegen
Saibling / <i>arctic char</i>	Schweiz
Rocklobster	Vietnam
Shrimps	Zucht ASC, Mangrovenwälder Vietnam
Geflügel / <i>chicken</i>	Schweiz
Rindfleisch / <i>beef</i>	Argentinien**
Kalbfleisch / <i>veal</i>	Schweiz
Lamm / <i>lamb</i>	Neuseeland**
Reh / <i>deer</i>	Österreich
Schweinefleisch / <i>pork</i>	Schweiz

** kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*** can be produced with hormones or other microbials.*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.