

Gentiana



Restaurant



A la Carte

17.30 bis 22.00 Uhr

Vorspeisen

Starter

Grüner Salat ✓ <i>Green salad</i>	diverse Blattsalate <i>Mixed green salad</i>	9.50
Gemischter Salat ✓ <i>Mixed salad</i>	Blattsalat, Mais, Gurken, Tomaten, Karotten <i>mixed green salad, corn, cucumber, tomatoes, carottes</i>	10.50
Bergbuure Salat <i>Farmer salad</i>	Blattsalat, Speck, Croûtons, Ei <i>Mixed green salad, bacon, croutons, egg</i>	15.50
Caprese ✓ <i>Caprese</i>	Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i>	15.50
Salatsaucen nach Wahl <i>Salad dressing of your choice</i>	Französisch oder Italienisch <i>French or italian</i>	
Bündner Teller <i>Graubünden plate</i>	Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa, Käse <i>Bündnerfleisch, cured ham, bacon, coppa, cheese</i>	25.50
Bündnerfleisch		14.50 / 27.00

Suppen

Soup

Tomatencremesuppe ✓ <i>Tomatosoup</i>		12.50
Schneckensuppe <i>Snail soup</i>	Gentiana Klassiker <i>Gentiana classic</i>	13.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		12.50



Hauptspeisen

Main Course

Rösti

Hash browns

Bündner Rösti <i>Hash browns</i>	Schinken, Spiegelei, Davoser Bergkäse <i>Ham, fried egg, davos cheese</i>	27.00
Gemüse Rösti <i>Hash browns</i>	Marktgemüse, Raclettekäse <i>Vegetables, raclette cheese</i>	25.00

Pasta

pasta

Pappardelle dell'Erba ✓ <i>Pappardelle herbs</i>	Kräuterrahmsauce <i>Herbs cream sauce</i>	22.00
Pappardelle con Gamberi <i>Pappardelle scrimps</i>	Tomatensauce und Crevetten <i>Tomato sauce and shrimps</i>	36.00

Fleisch

meat

Schweinsschnitzel (160g) <i>Pork Schnitzel</i>	paniert mit Pommes frites, Zitrone, Saisongemüse <i>Breaded, with French fries, lemon, seasonal vegetables</i>	29.00
Kalbsleber (150g) <i>Veal liver</i>	Butterrösti, Madeirasauce, Saisongemüse <i>Hash browns, Madeira sauce, seasonal vegetables</i>	36.00
Rindsentrecôte (180g) <i>Beef Steak</i>	Pommes-Frites, Café de Paris, Saisongemüse <i>French fries, Café de Paris, seasonal vegetables</i>	49.00



Fondue

Fondue

200g pro Portion

Fondue Klassisch ✓ <i>Fondue classic</i>	Hausmischung <i>House recipe</i>	29.00
Fondue Gentiana <i>Fondue Gentiana</i>	Speck und Kräuter <i>Bacon and herbs</i>	30.00
Fondue Mediterranée ✓ <i>Fondue méditerranée</i>	Tomaten <i>Tomatoes</i>	29.00
Fondue Diavolo ✓ <i>Fondue Diavolo</i>	Tomaten und Chili <i>Tomatoes and chilli</i>	30.00
Zusätzliche Beilagen zum Fondue <i>Supplements</i>		
	kleine Kartoffeln <i>Small potatoes</i>	5.00
	Schinkenwürfel <i>Ham cubes</i>	6.00
	Birnen- und Apfelwürfel <i>Pears and apple cubes</i>	5.00
	Champignon oder Essiggemüse <i>Champignon or vinegared vegetables</i>	5.00

Raclette

Raclette

Raclette Portion ✓ <i>Raclette Portion</i>	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons <i>Potatoes, onions, pickles</i>	15.50
Raclette à Discrétion ✓ <i>Raclette all you can eat</i>	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons <i>Potatoes, onions, pickles</i>	29.50
Walliser Käseschnitte ✓ <i>Valais cheese slice</i>	Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse <i>Potatoes, tomatoes, raclette cheese</i>	22.50



Fleischfondue

Meat Fondue

ab Zwei Personen

200g pro Portion

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise

Rinds- und Kalbshuft in Bouillon

Beef, Veal in Bouillon

55.00

Fondue Bourguignonne

Fondue Bourguignonne

Rindshuft in Öl

Beef in oil

56.00

Fondue Bacchus

Fondue Bacchus

Kalbshuft in Rotwein und Bouillon

Veal in red wine and bouillon

59.00

Beilagen zum Fleischfondue

Supplements

Pommes frites und/oder Reis, Essiggemüse

Fries, rice and vinegared vegetables

Saucen zum Fondue

Sauces

Cocktail, Curry, Tartar, Knoblauch, Preiselbeeren

Cocktail, curry, tartar, garlic, cranberries

Fleisch Supplement pro 100g

Supplements

Rindshuft

Beef

15.00

Kalbshuft

Veal

18.00

Schnecken

Snails

6 Burgunder Schnecken

6 Burgund snails

14.50

12 Burgunder Schnecken

12 Burgund snails

22.50

Schnecken Gentiana

Snails Gentiana

28.00



Dessert

Dessert


Hausgemacht

Homemade

Schokoladen Mousse ✓ <i>Chocolate mousse</i>	13.00
Malanser Zwetschgen ✓ <i>Malanser plums</i>	12.00
Crema Catalana ✓ <i>Catalana cream</i>	12.00

Glace

Ice cream

Sorbet  <i>Sorbet</i>	Himbeere, Zwetschgen <i>Raspberry, Plums</i>	4.00
Rahmglace <i>Ice cream</i>	Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere <i>Vanille, Chocolate, Espresso, Strawberry</i>	4.00
Rahm und Schokoladensauce <i>Whipped cream, and Chocolate sauce</i>		+1.50



Deklaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Crevetten	Vietnam

Lieferanten und Partner

Wir danken unseren Lieferanten für die super Qualität und die immer sehr gute Zusammenarbeit.

Adank Davos AG	Bebi Davos	Gela Frutta Davos
Froneri Schweiz	Rageth Comestibles AG	Molkerei Davos
Stiffler Metzgerei Davos	Transgourmet	Bäckerei Schneider

Partnerbetrieb

Gerne nehmen wir Reservationen für einen Besuch in unserem zweiten Restaurant an der Promenade 45 direkt entgegen.

