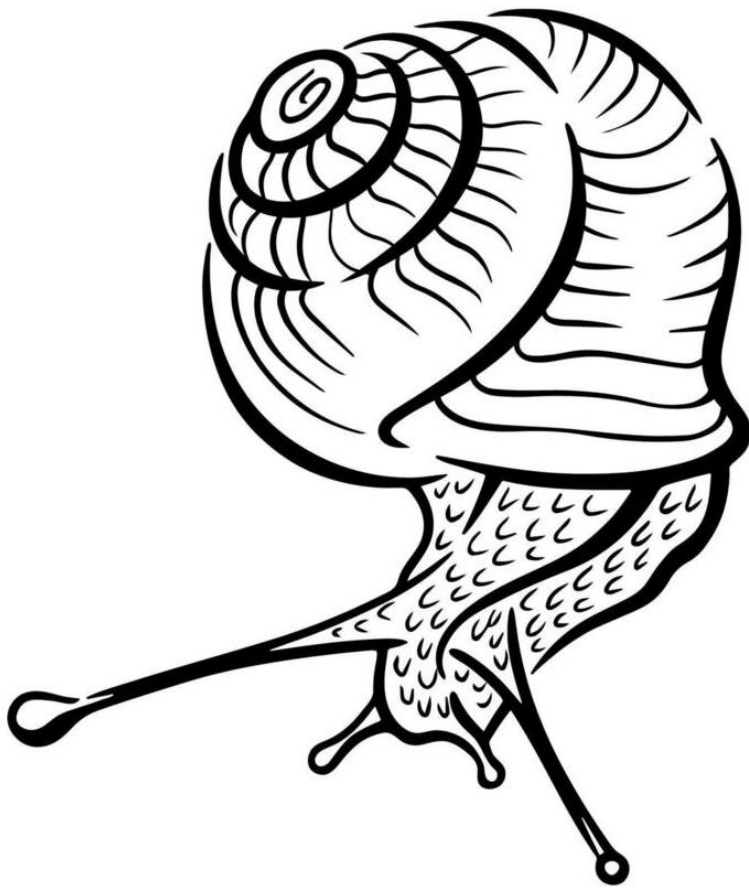


Gentiana



Restaurant



A la Carte

11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr

Vorspeisen

Grüner Salat ✓	diverse Blattsalate	9.50
Gemischter Salat ✓	Blattsalat, Mais, Gurken, Tomaten, Karotten	10.50
Bergbuure Salat	Nüsslisalat, Speck, Croûtons, Ei	15.50
Caprese ✓	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.50
Salatsaucen nach Wahl	Französisch oder Italienisch	
Bündnerfleisch	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19.50
Bündner Teller	Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa, Käse	25.50

Suppen

Tomatencremesuppe ✓	mit Basilikumschaum	12.50
Schneckensuppe	Gentiana Klassiker	13.50
Tagessuppe		12.50



Hauptspeisen

Rösti

Bündner Rösti	Schinken, Spiegelei, Davoser Bergkäse	27.00
Walliser Rösti	Speck, Spiegelei, Raclettekäse	26.00

Pasta

Pappardelle Erba ✓	Kräuterrahmsauce	22.00
Pappardelle Gamberetti	Tomatensauce und Crevetten	36.00

Fleisch

Kalbsleber (150g)	Butterrösti, Madeirasauce, Saisongemüse	38.00
Rindsentrecôte (180g)	Pommes-Frites, Café de Paris, Saisongemüse	49.00
Schweinsschnitzel (180g)	Paniert mit Pommes-Frites, Zitrone, Saisongemüse	34.00



Käsespezialitäten

Alle unsere Käse-Fondue werden mit der traditionellen Gentiana Hausmischung angerührt und mit Hausbrot serviert.

Fondue

ab Zwei Personen		200g pro Portion
Fondue Klassisch ✓	Hausmischung	29.00
Fondue <i>Gentiana</i>	Speck und Kräuter	30.00
Fondue Steinpilz ✓	ingelegte Steinpilze	34.00
Fondue Mediterrane ✓	Tomaten	29.00
Fondue Diavolo ✓	Tomaten und Chili	30.00
Zusätzliche Beilagen zum Fondue	kleine Kartoffeln	5.00
	Schinkenwürfel	6.00
	Birnen- und Apfelwürfel	5.00
	Champignon oder Essiggemüse	5.00

Raclette

Raclette Portion ✓	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons	15.50
Raclette à Discretion ✓	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons	25.50
Walliser Käseschnitte ✓	Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse	22.50



auf Vorbestellung

Wir servieren ausschliesslich handgeschnittenes Schweizer Fleisch

Fleischfondue

ab Zwei Personen		200g pro Portion
Fondue Chinoise	Rinds- und Kalbshuft in Bouillon	56.00
Fondue Bourguignonne	Rindshuft in Öl	59.00
Fondue Bacchus	Kalbshuft in Rotwein und Bouillon	58.00
Beilagen zum Fleischfondue	Pommes-Frites und/oder Reis, Essiggemüse	
Saucen zum Fondue	Cocktail, Curry, Tatar, Knoblauch, Preiselbeeren	
Fleisch Supplement pro 100g	Rindshuft	15.00
	Kalbshuft	18.00

Schnecken

6 Burgunderschnecken	13.50
12 Burgunderschnecken	22.50
Schnecken Gentiana	25.50



Dessert

Hausgemacht

Schokoladen Mousse ✓	Rahm und Beeren	13.00
Malanser Zwetschge ☉		12.00
Crème Brûlée ✓		12.00

Glace

Sorbet ☉	Himbeere, Zwetschgen	4.00
Rahmglace	Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere	4.00
Rahm und Schokoladensauce		+1.50



Deklaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Crevetten	Vietnam

Lieferanten und Partner

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

Adank Davos AG	Bebi Davos	Gela Frutta Davos
Froneri Schweiz	Rageth Comestibles AG	Molkerei Davos
Stiffler Metzgerei Davos	Transgourmet	Weber Davos Ag

Partnerbetrieb

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

