



## **Grillrestaurant Pot-au-Feu**

### **Gemütliches Ambiente**

**Geniessen Sie die rustikale und traditionelle Atmosphäre inmitten von Davos.**

### **Beste Grillspezialitäten.**

**Das Fleisch wird über offenem Feuer gegrillt und Sie können bei der  
Zubereitung zusehen.**

Cosy ambience Enjoy the rustic and traditional atmosphere in the center of Davos.

The best barbecue specialities.

The meat is grilled over an open fire, and you can watch it being prepared.

**„Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen,  
aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden.“**

"Bread and water satisfy everyone's hunger, but our culture invented gastronomy."

Honoré de Balzac

(1799 – 1850)

**Ihre Gastgeber freuen sich, Sie begrüßen zu dürfen!**

Your hosts look forward to welcoming you!

Marian Majercak & Peter Petricko

# Salate

## Salads

<b>Saisonaler Blattsalat</b> Seasonal leaf salad	13
<b>Gemischter Blattsalat</b> <b>Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebene Karotten, Croûtons</b> Mixed leaf salad, Tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots, croutons	15
<b>Nüsslisalat</b> <b>Eierschwämmli, Speck, Croûtons</b> Lamb's lettuce, chanterelles, bacon, croutons	18

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen gerne mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing.  
*We are happy to serve all our salads with homemade French or Italian dressing.*

# Vorspeisen

## Starters

<b>Rindscarpaccio frisch geschnitten</b> <b>mit gehobeltem Sertigerkäse, Rucola &amp; gerösteten Pinienkernen</b> Freshly sliced beef carpaccio with grated sertig cheese, rocket & roasted pine nuts	26
---	----



<b>Hausgemachte Entenrillete</b> <b>karamellierte Balsamico-Zwiebeln</b> Homemade duck rilette, caramelised balsamic onions	21
---	----

<b>Eingelegter Camembert „Pot-au-Feu Art,,</b> Pickled Camembert „Pot-au-feu style,,	19
---	----

<b>Grillierte Garnelen „Aglio è Olio,,</b> Grilled prawns „Aglio è Olio,,	26
--	----



<b>Geröstetes Kräuter-Knoblauch Markbein</b> (ca 15 Minuten Vorbereitungszeit) Roasted herb and garlic marrowbone (approx. 15 minutes preparation time)	23
--	----

<b>Klassisches Rindstatar, geröstetes „Huusbrot,,</b> Classic beef tartare, toasted "Huusbrot",	25 klein/small 35 gross/big
--	--------------------------------



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
*All prices in CHF and incl. VAT*  
*For information on allergens in each dish, please contact our staff.*

## Suppen Soups

- Hausgemachte Kürbis-Orangencremesuppe** 16  
Homemade pumpkin orange cream soup
- Original französische Zwiebelsuppe** 17  
Original French onion soup
- Rinderkraftbrühe, hausgemachten Fleischknödeln** 15  
Beef broth, homemade bacon dumplings

## Spezialitäten Specialities

- Hausgemachte Kürbis-Ravioli, Salzeibutter, Sertigerkäse** 29  
Homemade pumpkin ravioli, sage butter, sertig cheese

**Pot-au-Feu**  
**„Der Topf aus dem Feuer,,**  
**ein Klassiker der rustikalen französischen Küche**



- Rinderhaxe, Kartoffeln, Rübli, Lauch, Salbei** 39  
**Hausgemachte Rinderkraftbrühe**

Pot-au-Feu  
„The pot from the fire,,  
a classic of rustic French cuisine

Beef shank, potatoes, carrots, leek, sage, homemade beef bouillon



# Grillspezialitäten

## Barbecue specialities

<b>200g Zartes Rindsfilet</b> Tender fillet of beef	56
<b>280g Feines Dry Age Rib-Eye-Steak</b> Fine dry-aged rib-eye steak	65
<b>ab zwei Personen</b>	
<b>ca. 800g Das perfekte Black Angus Côte de Boeuf</b> The perfect Black Angus Côte de Boeuf	69 p.P
<b>400g T-Bone Steak Black Angus</b> T-Bone Steak Black Angus	71
<b>250g Hirsch Entrecôte-Medaillon</b> Venison entrecôte	52
<b>300g Saftiges Kräuter-Schweinskotelett</b> Juicy herb pork chop	44
<b>300g Klassisches Kalbskotelett</b> Classic veal chop	59
<b>200g Maispoularde Supreme</b> Corn chicken breast Supreme	36
<b>Eine Beilage nach Wahl inklusive: Pommes frites, Süsskartoffel-Pommes Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmsauce, grilliertes Gemüse, oder</b>	
<b>Ein hausgemachtes Kartoffelgratin auf französische Art</b> A homemade French-style potato gratin	12
<b>Alle Grillspezialitäten servieren wir mit hausgemachtem Kräuterjus</b>	
One side dish of your choice included: French fries, sweet potato fries, Baked potato with herb-sour cream sauce, grilled vegetables or <b>Homemade potato gratin</b>	12

All grilled specialties are served with homemade herb jus



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
All prices in CHF and incl. VAT  
For information on allergens in each dish, please contact our staff.

# Fonduespezialitäten

## Fondue specialities

### Käsefondue

#### Cheese fondue

**Hausmischung** 33  
House mix

**Steinpilzfondue** 36  
Porcini fondue

#### Extras:

**Gekochte Pellkartoffeln** / Boiled potatoes 8  
**Eingelegte Birnen** / Pickled pears 8  
**Essiggemüse** / Mixed pickles vegetables 8

**Alle Käsefondue-Spezialitäten servieren wir mit geschnittenem „Huusbrot,,**  
All cheese fondue specialities are served with sliced „Huusbrot,,

### Fondue Chinoise

#### Meat fondue

**250g Fleisch pro Person**  
250g meat per person

A) **Rindshuft & Hirsch Entrecôte** 62  
Beef shank & deer entrecôte  
**oder**  
or

B) **Rindshuft & Hirsch Entrecôte & Straussenfilet** 67  
Beef shank & deer entrecôte & ostrich fillet

**Beilagen à discretion: Basmatireis, Pommes Frites, Essiggemüse**  
**Saucen à discretion: Cocktail, Curry, Knoblauch, BBQ**  
Side dishes à discretion: basmati rice, French fries, pickled vegetables  
Sauces à discretion: cocktail, curry, garlic, BBQ



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
All prices in CHF and incl. VAT  
For information on allergens in each dish, please contact our staff.

## Desserts

### Desserts

**Zimt-Kaiserschmarrn, Zwetschgenkompott** 19  
Cinnamon Kaiserschmarrn, stewed plums

**Hausgemachtes Schokoladenmousse** 15  
Homemade chocolate mousse



**Hausgemachtes Holunder - Crème brûlée** 15  
Homemade crème brûlée

**Affogato al caffè**  
**Espresso mit Vanilleglace** 9  
Espresso with vanilla ice cream

**Sorbet Colonel** 12  
**Zitronensorbet mit Wodka**  
Lemon sorbet with vodka

**Fragen Sie unseren Servicemitarbeitern nach Glace Sorten**  
Ask our service staff for ice cream flavours

**Eine Kugel / One scoop** 4



## Deklaration / Declaration

Rind CH, T-Bone – IR, Kalb CH, Schwein CH, Poulet FR, Hirsch EU, Strauss ZA, Garnelen VTN  
Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Servicepersonal vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können. Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotene Gerichte verwenden. Alle Weine enthalten Sulfit.

Beef / veal CH, T-Bone IR, Pork CH, Chicken CH, Deer EU,, Ostrich ZA, Prawns VTN  
We ask our guests to inform us in case of allergies, intolerances or adverse reactions to food ingredients. Please inform our service staff before ordering so that we can advise you to the best of our ability. We will also inform you about all ingredients and the origin of the food we use for the dishes on offer. All wines contain sulphites.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

*All prices in CHF and incl. VAT  
For information on allergens in each dish, please contact our staff.*