



## 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

## Aperitif

Glas Prosecco Montelliana Extra Dry DOC, Treviso, Italien/Italy	9,90
Glas Champagner Deutz Brut Classic SA, Frankreich/France	14,90
Kir Royal /Deutz Champagne, Crème de Cassis	16,90

Sanbitter (ohne Alkohol)	10cl	8,90	
Sherry Tio Pepe	4cl	8,90	
Martini Bianco	15%	5cl	10
Pastis	45%	4cl	10
Pernod	40%	4cl	10
Cynar	17%	4cl	10
Averna	29%	4cl	10
Campari	25%	4cl	10
Campari Orange/Soda			13,90
Aperol Spritz			13,90
Hugo			13,90
Gespritzter Weisswein / White wine spritzer			11,90

## Bier / Beer

Calanda Fassbier-Panaché /Draft beer	30cl	6
Calanda Fassbier/Panaché /Draft beer	50cl	8
Calanda Senza Alkoholfrei /Non-alcohol beer	33cl	7
Monsteiner Huusbier/Local bottle beer	33cl	7
Erdinger Weissbier mit Alkohol/with alcohol	50cl	9

## Mineralwasser & Softs / Mineral water & softs

Valser, Valser Silence (ohne Kohlensäure)	33cl	6
Valser, Valser Silence (ohne Kohlensäure)	75cl	10.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	6
Sprite, Fanta	33cl	6
Rivella (Rot oder Blau)	33cl	6
Apfelschorle	33cl	6
Fuse Icetea Lemon	33cl	6
Tonic	20cl	6
Davoser Quellwasser	50cl	3
	100cl	4

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.

# Salate

## Salads

<b>Saisonaler Blattsalat</b> <i>Seasonal leaf salad</i>	13
<b>Gemischter Blattsalat</b> <b>Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebene Karotten, Croûtons</b> <i>Mixed leaf salad, Tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots, croutons</i>	15
<b>Nüsslisalat</b> <b>Eierschwämmli, Speck, Croûtons</b> <i>Lamb's lettuce, chanterelles, bacon, croutons</i>	19

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> <i>Freshly sliced beef carpaccio with grated sertig cheese, rocket &amp; roasted pine nuts</i>	28
 <b>Hausgemachte Entenrillete</b> <b>karamellisierte Balsamico-Zwiebeln</b> <i>Homemade duck rilette, caramelised balsamic onions</i>	23
<b>Eingelegter Camembert „Pot-au-Feu Art,,</b> <i>Pickled Camembert „Pot-au-feu style,,</i>	19
<b>Grillierte Garnelen „Aglio è Olio,,</b> <i>Grilled prawns „Aglio è Olio,,</i>	26
 <b>Geröstetes Kräuter-Knoblauch Markbein</b> (ca 15 Minuten Vorbereitungszeit) <i>Roasted herb and garlic marrowbone</i> (approx. 15 minutes preparation time)	25
<b>Klassisches Rindstatar, geröstetes „Huusbrot,,</b> <i>Classic beef tartare, toasted "Huusbrot",</i>	26 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 <i>Homemade pumpkin orange cream soup</i>	16
Original französische Zwiebelsuppe <i>Original french onion soup</i>	18
Rinderkraftbrühe, hausgemachten Fleischknödeln <i>Beef broth, homemade meat dumplings</i>	15

## Spezialitäten des Hauses *Specialities of the house*

Hausgemachte Kürbis-Ravioli, Salbeibutter, Sertigerkäse <i>Homemade pumpkin ravioli, sage butter, sertig cheese</i>	29
--	----

„Pot-au-Feu,, ein Klassiker der rustikalen französischen Küche Rinderhaxe, Kartoffeln, Rüepli, Lauch, Salbei, Hausgemachte Rinderkraftbrühe „Pot-au-Feu,, <i>a classic of rustic french cuisine</i> <i>Beef shank, potatoes, carrots, leek, sage, homemade beef bouillon</i>	39
---	----



„Französische Delikatesse,, Gebackene Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter „French delicacy,, <i>Baked snails with homemade herb butter</i>	6x 12x	16 29
---	-----------	----------

„Falsche Schnecken,, Gebackene Rindsfiletwürfel mit hausgemachter Kräuterbutter „Fake snails,, <i>Baked beef fillet cubes with homemade herb butter</i>	12x	33
--	-----	----



# Grillspezialitäten

## Barbecue specialities

<b>200g Zartes Rindsfilet</b> <i>Tender fillet of beef</i>	58
<b>280g Feines Dry Age Rib-Eye-Steak</b> <i>Fine dry-aged rib-eye steak</i>	67
<b>ab zwei Personen</b>	
<b>ca. 800g Das perfekte Black Angus Côte de Boeuf</b> <i>The perfect Black Angus Côte de Boeuf</i>	71 p.P
<b>400g T-Bone Steak Black Angus</b> <i>T-Bone Steak Black Angus</i>	75
<b>250g Hirsch Entrecôte</b> <i>Venison entrecôte</i>	53
<b>300g Saftiges Kräuter-Schweinskotelett</b> <i>Juicy herb pork chop</i>	45
<b>300g Klassisches Kalbskotelett</b> <i>Classic veal chop</i>	61
<b>200g Truthahnsteak</b> <i>Turkey steak</i>	36
<b>Eine Beilage nach Wahl inklusive: Pommes frites, Süsskartoffel-Pommes, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmsauce, grilliertes Gemüse, Spinat oder</b>	
<b>Ein hausgemachtes Kartoffelgratin auf französische Art (mit Speck)</b> <i>A homemade French-style potato gratin</i>	13
<b>Alle Grillspezialitäten servieren wir mit hausgemachtem Kräuterjus</b>	
<i>One side dish of your choice included: French fries, sweet potato fries, Baked potato with herb-sour cream sauce, grilled vegetables, spinach or</i>	
<b>Homemade potato gratin French style (with bacon)</b>	13
<i>All grilled specialties are served with homemade herb jus</i>	



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* 9  
**Eingelegte Birnen** / *Pickled pears* 9  
**Essiggemüse** / *Mixed pickles vegetables* 9

**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** 64  
*Beef shank & deer entrecôte*  
**oder**  
**or**

B) **Rindshuft & Hirsch Entrecôte & Truthanbrust** 68  
*Beef shank & deer entrecôte & turkey*

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



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** 21  
*Cinnamon Kaiserschmarrn, stewed plums*

**Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm** 16  
*Homemade chocolate mousse with creme*



**Hausgemachtes Holunder - Crème brûlée** 16  
*Homemade crème brûlée*

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

**Sorbet Colonel** 13  
**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, Geflügel - EU, Hirsch EU, Garnelen VTN, Schnecken - FR  
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 Sulfite.

*Beef CH, T-bone - IR, veal CH, pork CH, poultry - EU, venison EU, prawns VTN, snails – FR*  
*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.*