



Schraemli's
Lengmatta Davos

Vorspeisen

① Marronisüppchen mit Rahmhaube	15.50
① Sellerie-Limettenschaumsuppe	14.50
Blattsalatbukett mit Streifen von geräuchertem Rehschinken an Birnen Balsam-Vinaigrette	24.00

Hauptspeisen

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
① Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Steinpilzen *	26.50	31.50
Hirschpfeffer nach „Jägerart“	32.00	37.00
Rehgeschnetzelt an Blütenhonig-Sauce	43.00	48.00
Zarte Hirschfiletmédailles an Calvadosauce		46.00
Schmorbraten vom Wildschwein nach «Art des Chefs»	36.00	41.00

Zu all diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut und Rosenkohl sowie glasierte Kastanien und
wahlweise Spätzli, Pazöggel oder Kartoffel-Gratin.

① vegetarische Gerichte



Preise inkl. MwSt. | **Herkunftsdeklaration:**

Unser Wild stammt vorwiegend aus einheimischer Jagd sowie aus AT und D



Schraemli's
Lengmatta Davos

Auf Vorbestellung

(ab 2 bis 6 Personen und nur abends)

Zart gebratener Rehrücken, auf einer Platte präsentiert, mit delikaten Beilagen	<i>Pro Person</i>	68.00
--	-----------------------	-------

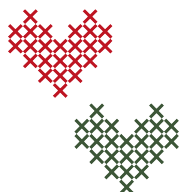
Krönender Abschluss der Wildgenüsse

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
Coupe Nesselrode, Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree, Meringues und Rahm	11.00	13.00
Vermicelles, Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	9.00	11.00

Was wäre der beste Wildgenuss ohne den dazu passenden Rebensaft?

Flaschenweine im Offenausschank

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC, von Salis	20/21	<i>pro dl 75cl</i>	8.70 56.00
Pinea DOC (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta Ceralti, Bolgheri / Toscana	2018	<i>pro dl 75cl</i>	9.90 64.50
Les Terrasses Velles Vinyes DOCa, (Garnacha, Samsó) Alvaro Palacios, Priorat	18/19	<i>pro dl 75cl</i>	10.00 65.00



Preise inkl. MwSt. | **Herkunftsdeklaration:**

Unser Wild stammt vorwiegend aus einheimischer Jagd sowie aus AT und D