



Lieber Guest,

Wir freuen uns ausserordentlich, dass Sie im
**** Boutique Hotel und Restaurant Schraemli's Lengmatta
Davos eine wohlverdiente Rast einlegen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und hoffen, dass Sie bei uns einige schone
Stunden bei Speis und Trank verbringen werden. Die Atmosphäre in unserem Hause
ist angenehm und entspannend. Das rustikal gestaltete Restaurant lädt dazu ein, den
Alltag hinter sich zu lassen. Strecken Sie die Beine aus und geniessen Sie die
Wohlfühlstimmung. Geniessen Sie die heile Welt hier in Frauenkirch bei uns auf der
Lengmatta.

Bei der Zubereitung unserer regionalen Produkte verwenden wir grosse Sorgfalt
und an Sauberkeit und Hygiene stellen wir hohe Ansprüche. Unser Angebot ist
zeitgemäss, wohlausgewogen und abwechlungsreich, mit Hauptgewicht auf
traditionellen, einheimischen Gerichten.

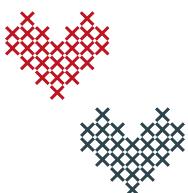
Wir legen grossen Wert darauf, Sie gut und zuvorkommend zu bedienen. Wir
möchten, dass unsere Mitarbeiter wohl gelaunt und liebenswürdig sind und sich
durch Kameradschaftlichkeit untereinander auszeichnen.

Ob für den kleinen Snack zwischendurch, den grossen Appetit, die Lust auf
anspruchsvolle Events und Unterhaltung oder Ihre private Feierlichkeit in grossem
oder kleinem Rahmen – bei uns sind Sie genau richtig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber
Familie Thomas und Susanne Schraemli

Wir servieren Ihnen diese Speisen von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr



Preise inkl. MwSt.



Vegetarier

ⓧ Vegetarische Gerichte

ⓧ Vegetarian dishes

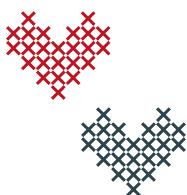
ⓧ Plats végétariens

Herkunftsdeklaration

Wie vom Gesetz vorgeschrieben, halten wir uns stets an eine klare Herkunftsdeklaration der von uns verarbeiteten Fleischgerichte.

| | | | |
|------------|-------------------------------|----------------|-------|
| Wild | CH, A, D | Geflügel | CH, F |
| Rind | CH | Salami | CH, I |
| Rind Filet | CH, Südamerika | Salsize | CH |
| Schwein | CH | Trockenfleisch | CH |
| Kalb | CH | Wurstwaren | CH |
| Lamm | CH, Neuseeland ⁽¹⁾ | | |

⁽¹⁾ Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





Kalte Vorspeisen

Cold appetizers / Entrée froides

ⓧ **Kleiner, gemischter Salat** Saisonsalat 12.50

ⓧ Small, mixed seasonal salad

ⓧ Petite salade de saison composée

ⓧ **Kleiner, grüner Salat** 10.50

ⓧ Small green salad

ⓧ Petite salade verte

ⓧ **Nüsslisalat (Feldsalat)** mit Ei und 17.00
Brotcroûtons

ⓧ Lamb's lettuce salad with egg and bread cubes

ⓧ Salade de mâches avec d'oeufs et des croûtons

Carpaccio vom Tafelspitz 24.00
mit Symphonie von Blattsalaten
an Orangen-Vinaigrette

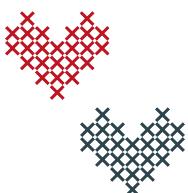
Carpaccio of beef with a symphony of lettuces
with orange vinaigrette

Carpaccio de Tafelspitz (pot-au feu viennois) et
sa symphonie de salades de feuilles et d'une
vinaigrette à l'orange

ⓧ **Cherry Tomaten mit Büffel** 19.00
Mozzarella und Basilikumstreifen an
Olivenöl und Balsamicoessig

ⓧ Cherry tomatoes with buffalo mozzarella and
strips of basil with olive oil and balsamic vinegar

ⓧ Cherry tomatoes and mozzarella de bufflonne
aux feuilles de basilic frais, huile d'olive et
vinaigre balsamique





Aus dem Suppentopf

From the soup pot / De la soupière

Kraftbrühe natur 9.00

mit Flädli 10.50

mit Ei 10.50

Bouillon natural
with omlette strips
with egg

Consommé nature
aux flädli
à l'œuf

Gerstensuppe «Lengmatta» 13.50

mit Wienerli 15.50

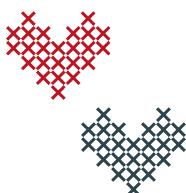
Barley soup «Lengmatta»
with wienerli

Soupe à l'orge «Lengmatta»
aux saucisses wienerli

Prättigauer Hochzeitssuppe 13.50

Prättigau wedding soup

Soup de mariage du Prättigau



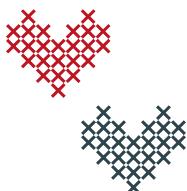


Hausgemachte Bündner Spezialitäten

Homemade Bündner specialties

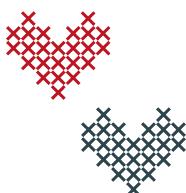
Spécialités maison de Grison

| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Chruut Chräpfli , hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Speckfüllung und Parmesankäse | 23.00 | 28.00 |
| Chruut Chräpfli , homemade pasta filled with spinach, bacon and parmesan cheese | | |
| Chruut Chräpfli , chaussons faits maison fourrés aux épinards-lard et au parmesan | | |
| Klostser Degustationsteller (KESSLERHOF, Klosters), mit Schweins-, Kartoffel- und Kalbsbratwürstchen, serviert auf einer knusprigen Rösti | 27.50 | |
| Klostser degustation platter (KESSLERHOF, Klosters), with small pork, potato and veal sausages, served on a crispy potato rösti | | |
| Assiette dégustation de Klosters (KESSLERHOF, Klosters), composée de saucisses au porc, pommes de terre et veau, servie sur de röstis croustillants | | |





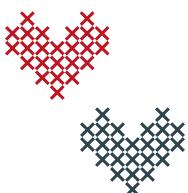
| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Zarte Lammfilets auf würziger Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett | 43.50 | 48.50 |
| Tender fillet of lamb on a herb-infused porcini mushrooms sauce with potato gratin and vegetables | | |
| Filets d'agneau tendres à la crème de cèpes épicée accompagnés de gratin de pommes de terre et d'un bouquet de légumes | | |
| ⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffelstücken und Käse | 22.50 | 27.50 |
| ⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» buckwheat noodles with vegetables, potato cubes and cheese | | |
| ⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» nouilles de sarrasin avec légumes, morceaux de pommes de terre et fromage | | |
| Frauenkircher Fleischknödli mit Kartoffelstock und Gemüse | 26.50 | 31.50 |
| Frauenkirch meat dumplings with mashed potatoes and vegetables | | |
| Fleischknödli de Frauenkirch (boulettes de viande) accompagnées de purée de pommes de terre et légumes | | |



Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 3.50
Only vegetables as side dish: surcharge CHF 3.50
Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 3.50



| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|--|---------------------------|---------------------------|
| «Lengmattateller» mit Chruut Chräpfli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel und Fleischknödli | | 30.50 |
| « Lengmatta platter » with spinach ravioli, cheese bread and milk dish, leek and cheese spaezli and meat dumplings | | |
| « Assiette Lengmatta » composée de Chruut Chräpfli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel et Fleischknödli | | |
| ⊗ Äpler Magrona mit Kartoffelstückchen an Rahmsauce, Parmesankäse und Röstzwiebeln, serviert mit frischem Apfelmus | 21.50 | 26.50 |
| ⊗ Alpine Magrona macaroni with a cream sauce, potato cubes, parmesan cheese and roasted onions, served with fresh apple sauce | | |
| ⊗ Äpler Magrona (macaronis à la montagnarde) garnie de petits morceaux de pommes de terre avec sauce à la crème, parmesan et oignons dorés, servie avec de la compote de pommes fraîche | | |
| «KESSLERHOFS Rehbratwurst» serviert auf einer knusprigen Rösti | | 27.50 |
| « KESSLERHOFS venison sausage » served on crispy rösti | | |
| « Saucisson à rôtir de chevreuil KESSLERHOF » servie sur des röstis croustillants | | |



Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 3.50

Only vegetables as side dish: surcharge CHF 3.50

Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 3.50

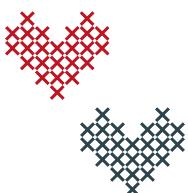


Einige Klassiker, die nicht fehlen dürfen

Some traditional specialties that sure may not be missed

Quelques classiques incontournables

| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüsegarnitur | 44.50 | 49.50 |
| Strips of veal «Zurich Style» with rösti potatoes and vegetables | | |
| Émincé de veau «à la Zurichoise» accompagnés de rösti et d'une garniture de légumes | | |
| ⊕ Bunt gemischter Gemüseteller mit Kartoffelgratin | 23.50 | 28.50 |
| ⊕ Colourful mixed vegetable platter with potato gratin | | |
| ⊕ Assiette composée de légumes colorés accompagnée de gratin de pommes de terre | | |
| ⊕ Rösti «Lengmatta» mit Käse überbacken und Spiegelei | 25.00 | |
| ⊕ Rösti «Lengmatta» gratinated with cheese and fried egg | | |
| ⊕ Rösti «Lengmatta» gratinés au fromage et oeuf au plat | | |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebukett | 26.50 | 31.50 |
| Breaded Schnitzel of pork served with French fries and vegetables | | |
| Escalope de porc panée accompagnée de pommes frites et d'un bouquet de légumes | | |



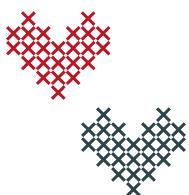


| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Frische Leberli vom Kalb nach «Art des Chefs», Rösti und Gemüse | 36.50 | 41.50 |
| Fresh calf liver «à la Schraemli», crispy Rösti and vegetables | | |
| Foie de veau frais «à la Schraemli», accompagné de rösti et de légumes | | |
| Schweineschnitzel an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Gemüse | 27.00 | 32.00 |
| Pork Schnitzel with a mushroom cream sauce, butter noodles and vegetables | | |
| Escaloppe de porc en sauce crémeuse aux champignons, accompagnée de pâtes au beurre et de légumes | | |
| Hirschfiletwürfel an Pommery-Senfsauce, Spätzli und Gemüsebukett | 43.50 | 48.50 |
| Venison fillet cubes with a Pommery mustard sauce, spaezli and vegetable bouquet | | |
| Dés de filet de cerf à la sauce moutarde Pommery, Spaezli et bouquet de légumes | | |

Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 3.50

Only vegetables as side dish: surcharge CHF 3.50

Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 3.50

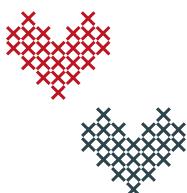




Kalte Gerichte

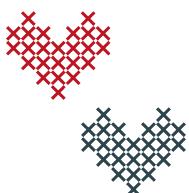
Cold dishes / Plats froids

| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Klostserer Hirsch-Salsiz geschnitten (Kesslerhof, Klosters) | | 15.50 |
| Dried venison Salsiz sausage from Klosters sliced (Kesslerhof, Klosters) | | |
| Tranches de salsiz de cerf de Klosters (Kesslerhof, Klosters) | | |
| Klostserer Bauern-Salsiz geschnitten (Kesslerhof, Klosters) | | 15.50 |
| Dried Farmer's Salsiz sausage from Klosters sliced (Kesslerhof, Klosters) | | |
| Tranches de salsiz paysan de Klosters (Kesslerhof, Klosters) | | |
| Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten | 16.00 | 21.00 |
| Sausage and cheese salad garnished with a variety of salads | | |
| Salade de saucisse et fromage garnie de feuilles de salades variées | | |
| © Bunter Salatteller mit Ei und Brotcroûtons | | 18.50 |
| © Colourful Mixed salad plate with egg and croûtons | | |
| © Salade colorée à l'oeuf et aux croûtons | | |





| | <i>Kleine Portion</i> | <i>Grosse Portion</i> |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Lengmatta Fleischplättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauern-Salsiz, Rohessspeck, einheimischem Käse und Birnenbrot (Holzofenbäckerei «GanzHeis», Davos) | 25.50 | 30.50 |
| Lengmatta meat platter with air-dried beef of the Grisons, air-dried ham, farmer's dried Salsiz sausage, cured bacon, local cheese and pear bread (wood-stove bakery «GanzHeis», Davos) | | |
| Plateau de viandes Lengmatta composé de viande de grison, jambon cru, salsiz de paysan, lard guéri, fromage local et pain aux poires (boulangerie «GanzHeis», Davos) | | |
| Bündnerfleisch , dünn geschnitten | 25.50 | 30.50 |
| Air-dried beef from the Grisons , thinly sliced | | |
| Fines tranches de viande de grison | | |





Schraemli's
Lengmatta Davos

Unsere Fleisch- und Käsefondues

Our meat and cheese fondues

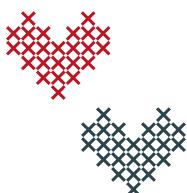
Nos fondues au fromage et à la viande



Wussten Sie schon, dass wir über ein, in der Region Davos einmaliges, «Heuställi» verfügen?

Lernen Sie unser exklusives Ställi kennen, das für gemütliche Fondué-Abende zu Zweit oder in einer Gruppe, mit bis zu 22 Personen, reserviert werden kann.

DER WOHL SCHÖNSTE TIPP FÜR IHR BEVORSTEHENDES ESSEN!
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.



Preise inkl. MwSt.



Schraemli's
Lengmatta Davos

Did you know that we have a «Heuställi» or hay barn completely unique to the Davos region?

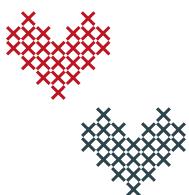
Get to know our exclusive barn, which can be booked for cozy fondue evenings for two or four groups up to 22 persons.

THIS IS THE BEST TIP FOR YOUR UPCOMING DINNER!
We are happy to provide you with additional information.

Saviez-vous que nous proposons un «Heuställi», une grange à foin unique dans la région de Davos?

Découvrez notre grange exclusive et réservez-la pour une agréable soirée fondue à deux ou en groupe jusqu'à 22 personnes.

LE CADRE IDÉAL POUR VOTRE PROCHAIN DÎNER!
N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignes.



Preise inkl. MwSt.