



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 Ställi
ist angenehm und entspannend. Das in Altholz gestaltete Heuställi 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.

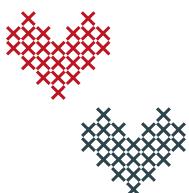
Bei der Zubereitung unserer regionalen Produkte verwenden wir grosse Sorgfalt
und an Sauberkeit und Hygiene stellen wir hohe Ansprüche. Unser Angebot ist
zeitgemäss, wohl ausgewogen und abwechslungsreich, mit Hauptgewicht auf
traditionellen, einheimischen Gerichten.

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





Vegetarier

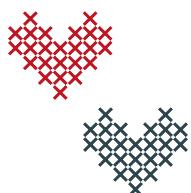
- ⓧ Vegetarische Gerichte
- ⓧ Vegetarian dishes
- ⓧ Plats végétariens

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

Aus dem Suppentopf

From the soup pot / De la soupière

Gerstensuppe «Lengmatta» 13.50

mit Wienerli

15.50

Barley soup «Lengmatta»

with wienerli

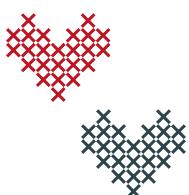
Soupe à l'orge «Lengmatta»

aux saucisses wienerli

Prättigauer Hochzeitssuppe 13.50

Prättigau wedding soup

Soup de mariage du Prättigau





Käse-Fondues (300gr. p. P)

Our cheese fondues / Nos fondues au fromage

ⓧ **Moitié-Moitié** (Gruyerzer- und Freiburger Vacherinkäse)

36.00

ⓧ **Half-Half-Fondue** (Gruyère- and -Fribourg Vacherin cheese)

ⓧ **Fondue Moitié-Moitié** (Gruyère et Vacherin-Fribourgeois)

ⓧ **Alkoholfreies Käsefondue**
(4 auserlesene Schweizerkäse)

35.00

ⓧ **Alcohol-free Fondue (alcohol-free)**

(4 different swiss cheeses)

ⓧ **Fondue sans alcool**
(4 différents fromages suisse)

ⓧ **Bündner Fondue** (Freiburger Vacherin- und Bündner Bergkäse)

37.00

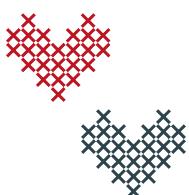
ⓧ **Bündner Fondue** (Fribourg Vacherin and Grisons mountain cheese)

ⓧ **Bündner Fondue** (Vacherin-Fribourgeois et fromage de montagne Grisons)

ⓧ **Alle Käse-Fondues servieren wir mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Ananas und Cherrytomaten.**

ⓧ **All cheese fondues are served with** small potatoes, gherkins, pickled onions, pineapples and cherry tomatoes.

ⓧ **Tous les fondues au fromage sont servis avec** de petites pommes de terre, cornichons, oignons, ananas et des tomates cerises.





Fleisch-Fondue (250gr. p. P.)

Our meat fondue / Notre fondue à la viande

Fondue Chinoise

58.00

Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenen
Kalbs-, Rinds- und Poulettranchen

Fondue Chinoise, hot boiled broth with thiny
sliced of veal-, beef- and chicken meat

Fondue Chinoise, bouillon de bœuf chaud avec
viande de veau, de bœuf et de poulet émincé

Zusätzliche Portion Fleisch (120gr.)

27.00

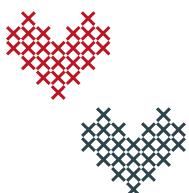
Additional meat (120gr.)

Supplément de viande (120gr.)

**Unser Fleischfondue servieren wir mit 8
verschiedenen Saucen und Garnituren,
Pommes frites und Reis.**

Our meat fondue is served with 8 different sauces
and sets, French fries and rice.

Notre fondue aux viandes est servi avec 8 sauces
différentes et des ensembles, pommes frites et
riz.

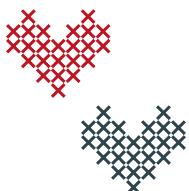




Bündner Klassiker für nicht Fondueliebhaber

Some traditional local specialties that sure may not be missed / Quelques classiques locales incontournables

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
⊗ Älpler 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		
⊗ Alpine Magrona avec pomme de terre, sauce à la crème, oignons frits et parmesan, servis avec compote de pommes fraîches		
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		
⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffelstücken und Käse	22.50	27.50
⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» buckwheat noodles with vegetables, potato cubes		
⊗ «Puschlaver Pizzoccheri» nouilles de sarrasin avec légumes, morceaux de pommes de terre et fromage		





Süßspeisen

Sweets / Desserts

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce	11.00	13.00
Homemade apple fritters with vanilla sauce		
Beignets de pomme fait maison avec sauce vanille		
„Nanis“ gebrannte Crème	8.00	10.00
“Grandmothers” burnt cream		
«Grand-mère» crème brûlée		
Meringues mit Rahm	8.00	10.00
Meringues with whipped cream		
Meringues avec la crème		
Glace- und Sorbetaromen: Vanille, Mocca, Stracciatella, Caramel, Chocolat, Erdbeer, Zimt, Zitrone, Blutorange, Zwetschge und Mango-Passionsfrucht	Pro Kugel	4.00
ice cream- and sorbets flavors: vanilla, mocha, stracciatella, caramel, chocolat, strawberry, cinnamon, lemon, blood orange, plum and mango-passion fruit		
saveurs de glace à la crème et des sorbets: vanille, moka, stracciatella, caramel, chocolat, fraise, cannelle, citron, orange sanguine, prune et mangue-fruit de la passion		

