



## 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.

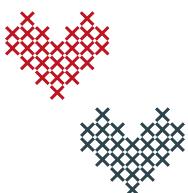
Wir legen grossen Wert darauf, Sie gut und zuvorkommend zu bedienen. Wir  
möchten, dass unsere Mitarbeiter wohl gelaunt und liebenswürdig sind und sich  
durch Kameradschaftlichkeit untereinander auszeichnen.

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 13.45 Uhr bis 18.00 Uhr



Preise inkl. MwSt.



## Vegetarier

ⓧ Vegetarische Gerichte

ⓧ Vegetarian dishes

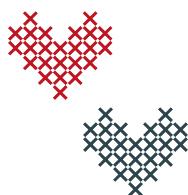
ⓧ Plats végétariens

## 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 <sup>(1)</sup>		

<sup>(1)</sup> Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





## Kalte Vorspeisen

Cold appetizers / Entrée froides

④ **Kleiner, gemischter Salat** Saisonsalat 12.50

④ Small, mixed seasonal salad

④ Petite salade de saison composée

④ **Kleiner, grüner Salat** 10.50

④ Small green salad

④ Petite salade verte

## 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

**Kraftbrühe** natur 9.00

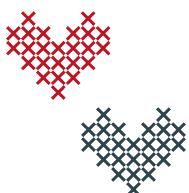
mit Flädli oder 10.50  
mit Ei

**Bouillon** natural

with omlette strips or  
with egg

**Consommé** nature

aux flädli ou à l'oeuf



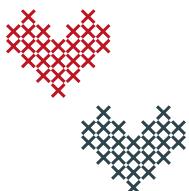


## Warme Speisen & hausgemachte Bündner Spezialitäten

Hot dishes & homemade Bündner specialties

Des plats chauds & spécialités maison de Grison

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<b>Chruut Chräpfli</b> , hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Speckfüllung und Parmesankäse	23.00	28.00
<b>Chruut Chräpfli</b> , homemade pasta filled with spinach bacon and parmesan cheese		
<b>Chruut Chräpfli</b> , chaussons faits maison fourrés aux épinards-lard et au parmesan		
<b>⊗ «Puschlaver Pizzoccheri»</b> Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffelstücken und Käse	22.50	27.50
<b>⊗ «Puschlaver Pizzoccheri»</b> buckwheat noodles with vegetables, potato cubes and cheese		
<b>⊗ «Puschlaver Pizzoccheri»</b> nouilles de sarrasin avec légumes, morceaux de pommes de terre et fromage		
<b>⊗ Rösti «Lengmatta» mit Käse</b> überbacken und Spiegelei	25.00	
<b>⊗ Rösti «Lengmatta»</b> gratinated with cheese and fried egg		
<b>⊗ Rösti «Lengmatta»</b> gratinés au fromage et œuf au plat		





**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

**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebukett** 26.50 31.50

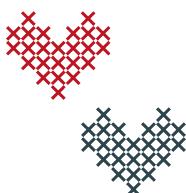
**Breaded Schnitzel of pork** with French fries and vegetables

**Escalope de porc panée** accompagnée de pommes frites et d'un bouquet de légumes

**⌚ Bunt gemischter Gemüseteller mit Kartoffelgratin** 23.50 28.50

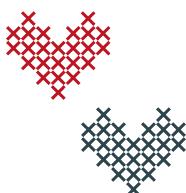
**⌚ Colourful mixed vegetable platter** with potato gratin

**⌚ Assiette composée de légumes colorés** accompagnée de gratin de pommes de terre





	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<b>«Lengmattateller» mit Chruut Chräpfli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel und Fleischknödli</b>		30.50
«Lengmatta platter» with spinach ravioli, chees bread and milk dish, leek and chees spaezli and meat dumplings		
«Assiette Lengmatta» composée de Chruut Chräpfli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel et Fleischknödli		
<b>⊗ Älpler Magrona mit Kartoffelstückchen an Rahmsauce, Parmesankäse und Röstzwiebeln, serviert mit frischem Apfelmus</b>	21.50	26.50
⊗ Älpler Magrona macaroni with a cream sauce, potato cubes, parmesan cheese and roasted onions, served with fresh apple sauce		
⊗ Älpler 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		
<b>«KESSLERHOFS Rehbratwurst» serviert auf einer knusprigen Rösti</b>		27.50
«KESSLERHOFS venison sausage», served on crispy rösti		
«Saucisson à rôtir de chevreuil KESSLERHOF», servie sur des röstis croustillants		



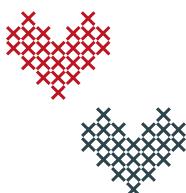
**Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 3.50**  
Only vegetables as side dish: surcharge CHF 3.50  
Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 3.50



## Kalte Gerichte

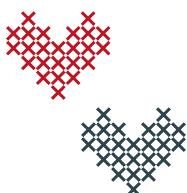
Cold dishes / Plats froids

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<b>Klosterser Hirsch-Salsiz geschnitten</b> (Kesslerhof, Klosters)		15.50
<b>Dried venison Salsiz from Klosters</b> sliced (Kesslerhof, Klosters)		
Tranches de <b>salsiz de cerf de Klosters</b> (Kesslerhof, Klosters)		
<b>Klosterser Bauern-Salsiz geschnitten</b> (Kesslerhof, Klosters)	15.50	
<b>Dried Farmer's Salsiz sausage from</b> <b>Klosters</b> sliced (Kesslerhof, Klosters)		
Tranches de <b>salsiz paysan de Klosters</b> (Kesslerhof, Klosters)		
<b>Wurst-Käsesalat garniert mit</b> verschiedenen Salaten	16.00	21.00
<b>Sausage and cheese salad garnished with a</b> variety of salads		
<b>Salade de saucisse et fromage garnie de</b> feuilles de salades variées		





	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<b>Lengmatta Fleischplättli</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauern-Salsiz, Rohessspeck, einheimischem Käse und Birnenbrot (Holzofenbäckerei «Ganz Heis», Davos)	25.50	30.50
<b>Lengmatta meat platter</b> 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 «Ganz Heis», Davos)		
<b>Plateau de viandes Lengmatta</b> composé de viande de grison, jambon cru, salsiz de paysan, lard guéri, fromage local et pain aux poires (boulangerie «Ganz Heis», Davos)		
<b>Bündnerfleisch</b> , dünn geschnitten	25.50	30.50
<b>Bündner air-dried beef</b> , thin sliced Fines tranches de <b>viande de grison</b>		
<b>⊗ Bunter Salatteller mit Ei und Brotcroûtons</b>		18.50
<b>⊗ Colourful mixed salad platter</b> with egg and croûtons		
<b>⊗ Salade colorée à l'œuf et aux croûtons</b>		





**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?**

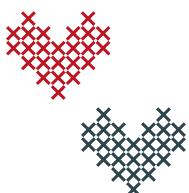
Lernen Sie unser exklusives Ställi kennen, das für gemütliche Fondue-Abende zu Zweit oder in einer Gruppe, mit bis zu 22 Personen, reserviert werden kann.

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

**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.



Preise inkl. MwSt.

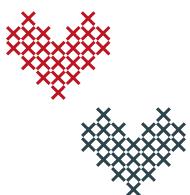


**Schraemli's**  
Lengmatta Davos

**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.