

La Cave

VORSPEISEN

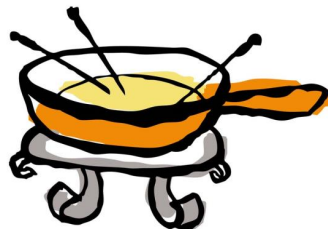
APPETISERS

Gemischter Saisonsalat mit Croûtons und Vinaigrette 	14
Seasonal mixed salad served with croutons and vinaigrette	
Nüsslisalat	16
knuspriger Speck, Eier, Croûtons	
Lamb`s lettuce salad, crispy bacon, egg, croutons	
Puschlaver Rohschinken mit Honigmelone 	24
Puschlaver raw ham with honeydew melon	
Bresaola Carpaccio	26
mit Rucola, Parmesan und Balsamico Vinaigrette 	
Bresaola carpaccio	
with rocket salad, parmesan and balsamic vinaigrette	
Auswahl von geräuchertem Fleisch und Käse	28
von unseren Tälern mit Birnenbrot	
Selection of cured meats and cheese from our valleys	
with pear bread	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

Bündner Gerstensuppe	14
mit luftgetrocknetem Fleisch	
Grison barley soup with air-dried beef and chives	
Doppelte Rindskraftbrühe mit Brasato-Tortelli	18
Double beef broth, tortellini with braised beef	



La Cave

FLEISCHFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON)

MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

Fondue Chinoise „Posthotel“ 200g Dünne Scheiben vom Rind, Kalb, Huhn und Gemüse Morosani Fondue Chinoise 200g thin slices of beef, veal, chicken and vegetables	68
Fondue „Bourguignonne“ 200g Diced Swiss Beef	65

Zu diesen Fleischfondues servieren wir eine Auswahl
von exquisiten Saucen und Garnituren,
Pommes frites und Gemüsereis
To these meat fondues with serve a choice
of exquisite sauces and garnish French fries and vegetable rice

KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON)

CHEESE FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS / PER PERSON)

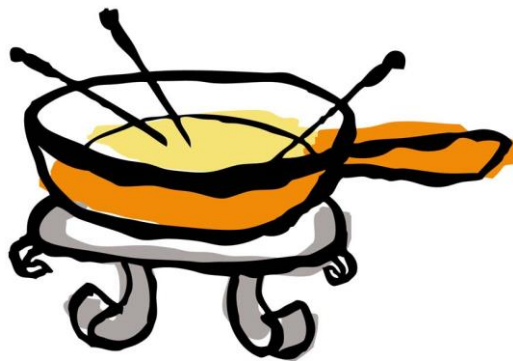
Fondue „Moitié- Moitié“ halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer  half fribourg vacherin and half gruyere	34
Fondue „Provençale“ Tomatenwürfeln und Alpen Kräutern diced tomatoes and mountain herbs 	36
Fondue „Williams“ frisch geschnittene Birnen und Williams  fresh sliced pears and Williams	38
Fondue „Paysanne“ knuspriger Rauchspeck und Frühlingszwiebeln crispy smoked bacon and spring onions	39
Fondue „Morosani“ mit gerösteten Steinpilzen und Alpen Kräutern  roasted porcini mushrooms and Alpine herbs	41

Alle unsere Käsefondues
servieren wir mit Fondue Brot und gekochte Kartoffeln
All our cheese fondues
are served with fondue bread and steamed potatoes

La Cave

SPEZIALITÄTEN SPECILAITIES

Morosani Kartoffel Gnocchi mit Sauce von einheimischem Käse und schwarzem Trüffel  Morosani potato gnocchi local cheese sauce and black truffle	38
Crémige Davoser Chrut Capuns überbacken mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse Creamy Davos cabbage capuns gratinated with bacon, onions and Alpine cheese	32
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites Veal escalope Viennese style served with French fries	44
Cordon Bleu vom Bierschwein mit Pommes Frites Pork escalope Cordon Bleu served with French fries	39
Portion Pommes Frites Portion French Fries	8



La Cave

DESSERTS SWEETS

Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm 🚫 Emmental meringue with vanilla ice-cream and whipped cream	14
Braune Schokolade Profiterols weisse Schokolade Crème und gesalzene Haselnüsse Dark chocolate profiteroles, white chocolate cream and salted hazelnuts	16
Zwetschgensorbet mit Vieux Prune 🌿 🚫 <i>Plum sorbet with Vieux Prune</i>	16
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace 🚫 <i>Tepid forest berries with vanilla ice-cream</i>	14
Crème Brûlée parfümiert mit Vanille 🚫 Crème Brûlée scent of vanilla	14
Diverses Glacè und Sorbet 🚫 🌿 pro Kugel Vanille, Schokolade, Zitrone Mokka, Zwetschge, Erdbeere Home made ice-cream and sorbets per scoop vanilla, chocolate, lemon, plum, mocha, strawberry	4