

Willkommen auf der Schatzalp  
**Belle Époque Restaurant**  
**TOP OF DAVOS**

Wir wünschen Ihnen geruhsame und sonnige Stunden  
fernab der Hektik des Alltages

*We wish you pleasant and sunny hours  
far away from the daily hustle & bustle*

**warme Küche 18.00 bis 20.00 Uhr**

Verantwortlicher Küchenchef:  
*Executive Chef:*

**Bernd Weis**

Chef de Service:  
*Maitre d'Hotel:*

**Udo Berber**

---

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.  
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.  
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.  
**Belle Époque Sommer 2023 vb**

## Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

|   |       |
|---|-------|
| Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl<br><i>Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice</i>  | 14.50 |
| Cesar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing<br><i>Cesar salad with young romaine lettuce hearts and Parmesan dressing</i>   | 18.00 |
| <b>mit Pouletstreifen/ <i>with chicken slices</i></b>   | 27.50 |
| <b>mit Rindsfiletstreifen/ <i>with beef fillet slices</i></b>   |       |
| Gegrillte Entenleberscheiben auf Nüsslisalat mit<br>gerösteten Pinienkernen und Bündner Walnussbrot<br><i>Grilled duck liver slices with walnut butter on lamb's lettuce with roasted pine nuts and Grison walnut bread</i> | 25.50 |
| <b>Bitte wählen Sie aus einem unserer Hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico oder Parmesan</b>  |       |
| <i>Please choose one of our homemade dressings: French, Italian, Balsamic or Parmesan</i>   |       |
| Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuterkruste auf pikantem Würzkabis<br><i>Fried fillet of salmon in a herb crust on spicy seasoned cabbage</i>  | 24.00 |
| Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler auf Rucolasalat und Dressing nach Wahl<br><i>Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and dressing of your choice</i>  | 21.00 |

## Snack

*Snack*

|   |       |
|---|-------|
| Bündnerteller<br>Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot<br><i>Grison platter - with raw ham, raw bacon, air dried meat, Salsiz (smoked sausage), mountain cheese and pear bread</i> | 26.00 |
| Hausgemachte Focaccia Streifen mit veganen Dips<br><i>Homemade Focaccia fingers with vegan dips</i>   | 19.00 |
| Portion Steakhouse Pommes mit hausgemachtem Trüffeldip<br><i>Portion Steakhouse chips with homemade truffle dip</i>   | 16.00 |

## Suppen

*Soup*

|   |                                 |       |
|---|---------------------------------|-------|
| Bergkräutercemesuppe mit frittierten Kapern (Vegan)<br><i>Cream of mountain herb soup with fried capers (vegan)</i>                           | <i>kleine Tasse /small bowl</i> | 13.00 |
|   | <i>grosse Tasse /big bowl</i>   | 18.00 |
| Kürbissuppe mit ihrem Öl und ihren Kernen (Vegan)<br><i>Pumpkin soup with its oil and seeds (vegan)</i>                                       | <i>kleine Tasse /small bowl</i> | 13.00 |
|   | <i>grosse Tasse /big bowl</i>   | 18.00 |
| Consommé von Oma`s Gartengemüse<br>mit Griessnocken (Vegan)<br><i>Consommé from Nanny`s garden vegetables with semolina dumplings (Vegan)</i> | <i>kleine Tasse /small bowl</i> | 13.00 |
|   | <i>grosse Tasse /big bowl</i>   | 18.00 |

## Warme Gerichte

### Main courses

|   |       |
|---|-------|
| Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche   | 19.00 |
| <b>oder</b> mit Tomatensauce, Kräuter, Champignons, Rucolasalat und Mozzarella  | 21.50 |
| <b>oder</b> mit Birnenspalten, Zwiebeln und Ziegenkäse  | 24.00 |
| <i>Homemade lukewarm tarte flambée with bacon, onions and crème fraîche</i>   |       |
| <i>or with tomato sauce, herbs, champignons, rocket salad and mozzarella</i>  |       |
| <i>or with slices of pear, onions and goats cheese</i>  |       |
| „Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Basmatireis (Vegan)  | 29.00 |
| „Kaeng Phet“ Red Thai curry with fresh vegetable and basmati rice (Vegan)   |       |
| mit Pouletbrust und Gemüse  | 39.00 |
| <i>with chicken breast and vegetable</i>  |       |
| mit 3 Stk. Garnelen   | 41.00 |
| <i>with 3 pcs. King prawns</i>  |       |
| Pastinakennocken auf gegrilltem Minigemüse dazu Nüsslipesto (Vegan)   | 29.00 |
| <i>Parsnip gnocchi on grilled mini vegetables served with lambs lettuce pesto</i>   |       |
| Hausgemachte Pizzoccheri nach Art des Valtellina  | 29.00 |
| mit Kartoffeln, Wirz und Davoser Bergkäse   |       |
| <i>Homemade Pizzoccheri Valtellina style</i>  |       |
| <i>with potatoes, savoy cabbage and Davos mountain cheese</i>   |       |
| Risotto mit Butternusskürbis, Riesengarnelen und Yuzukaviar   | 39.00 |
| <i>Risotto with butternut squash, king prawns and yuzu caviar</i>   |       |
| Hausgemachte Trinser Birnenravioli mit Alpbutter und Davoser Bergkäse   | 32.00 |
| <i>Homemade Trinser pear ravioli with alpine butter and Davos mountain cheese</i>   |       |
| Schatzalp Sandwich mit gegrillten Entenbrustscheiben, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln  | 36.00 |
| Avocado-Mayonnaise, Kirsch Chutney, Kräuter-Sauerrahm und Pommes Frites   |       |
| <i>Schatzalp sandwich with grilled duck breast slices, bacon, fried egg, fried onions, Avocado mayonnaise, cherry chutney, herb sour cream and French fries</i> |       |
| Wildschweinkotelette in einem karamellisierten Kräuter-Nussmantel und   | 41.50 |
| Steinpilz-Kräuterjus dazu Parmesan Pommes   |       |
| <i>Wild boar chop in a caramelised herb-nut crust with Cep-herb jus and parmesan fries</i>  |       |
| Rosa gebratene Lammhuft an einer Frischkäse-grüner Pfeffersauce   | 43.00 |
| dazu Schupfnudeln und Erbsenpüree   |       |
| <i>Pink roasted lamb shank with a cream cheese-green pepper sauce served with Schupfnudeln (Potato noodles) and mashed peas</i>                                 |       |
| In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen an hausgemachten Spätzle und Rahmwirz   | 39.50 |
| <i>In redwine tender braised veal cheek with homemade spaetzle and creamy cabbage</i>   |       |
| Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb   | 44.00 |
| mit Steakhouse Pommes, Gurken-Rahmsalat und Preiselbeeren   |       |
| <i>Veal escalope „Vienna style“ with Steakhouse fries, cucumber cream salad and cranberries</i>   |       |

## Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

*Fine dessert from our in-house pastry*

|   |                    |       |
|---|--------------------|-------|
| Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce   |                    | 14.00 |
| <b>oder</b> mit Vanilleeis  |                    | 15.00 |
| <i>Schatzalp apple strudel with vanilla sauce <b>or</b> vanilla ice cream</i>   |                    |       |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln,   | <i>klein/small</i> | 16.00 |
| ein Schuss Rum, Apfelmus <b>oder</b> Alpenkräuter Glacé   | <i>gross/big</i>   | 22.00 |
| <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, rum and apple <b>or</b> alpine herb ice cream</i>  |                    |       |
| Tobleronemousse an pochiertem Birnenfächer  |                    | 17.00 |
| <i>Toblerone mousse with poached pear fan</i>   |                    |       |
| Limetten-Cheese Cake auf Spekulatiusboden und frischen Beeren   |                    | 18.00 |
| <i>Lime-cheese cake on a gingerbread base and fresh berries</i>   |                    |       |
| Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupfer Rahm  |                    | 14.50 |
| <i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>  |                    |       |
| <i>* <b>Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow</b> war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite</i> |                    |       |
| Variation von Schweizer und Internationalen Käse mit Nüssen und Feigensenf  |                    | 19.50 |
| <i>Choice of different Swiss and international cheese with nuts and fig mustard</i>   |                    |       |

---

Alle Preise verstehen sich in CHF incl. Service und gesetzlicher MwSt. All prices are given in CHF incl. Service and VAT.  
Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.  
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel.  
*Belle Epoque Sommer 2023 vb*