



„Slow dinner“ auf dem Zauberberg Ein Hochgenuss 300 Meter oberhalb von Davos

„Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit.

Generell wird Genuss mit der Fähigkeit zur Muse und zur Entspannung verknüpft. Eile, Hektik und Stress gelten als genussfeindliche Faktoren.

Entschleunigung, das Neuentdecken der Gemütlichkeit, sich Zeit nehmen für die kleinen Dinge des Lebens. „Es muss nicht immer Kaviar sein...“ – nein, auch frische Produkte aus dem Alltag zu fairen Preisen können spannend sein und Lust auf mehr machen, wenn man sich die Zeit nimmt, zu geniessen.

Zeit ist eines der teuersten Luxusgüter unserer Tage und doch so einfach zu haben. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres Küchenteams verwöhnen. Geniessen Sie Klassisches und Experimentelles, ausschliesslich hergestellt aus frischen Produkten.

Slow Mountain – Zauberberg der Langsamkeit

Entgegen dem Trend, ständig das Tempo zu erhöhen, den Gästen noch mehr bieten zu wollen und die Pisten schneller, steiler, trendiger und schneesicherer zu gestalten, setzen die Initianten auf der Schatzalp auf die Karte „Slow Mountain“ – das erste entschleunigte Skigebiet der Schweiz. Im Zentrum stehen die Bedürfnisse der älteren Gäste, Familien mit kleinen Kindern und Anfänger-Skiklassen. Genussvoll Skifahren, mit weniger Hektik, weniger Ängsten und in gemütlicher Atmosphäre – das ist die Devise.

41 nachhaltige Schatzalp Quellen

Alle unsere Wasserquellen sind unterschiedlich und jede einzelne hat ihren eigenen Charakter. Die einen bringen mehr Wasser im Frühjahr und weniger im Herbst, andere wiederum sind sehr konstant. Die einen sind kalt, die anderen wärmer. Einzelne führen viel Sand und Glimmerpartikelchen mit sich und müssen darum zuerst durch einen aufwendigen Sandfänger geführt und filtriert werden. Unser Trinkwasser ist von höchster Qualität, welche durch laufende Kontrollen gesichert wird.

« Bon Appétit »
... wünscht Ihnen das Schatzalpteam

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Roederer Champagner Theophile brut	1dl	16.50
	7dl	112.00

...wie seit 1900 in unserem schönen Restaurant

Glass of Roederer champagne just like in the 1900's in our beautiful restaurant

Jeio extra dry Prosecco	1dl	9.00
	7dl	54.00

Hugo (*Prosecco mit Holunderblütensirup*) 13.50

Aperol Spritz (*Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis*) 13.50

Campari Soda / Orange 10.50

SCHATZALP

Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Nüsslisalat mit Croûtons und Ei 16.50
Lamb's lettuce with croûtons and egg

Gemischter Salat mit Gurke, Cherry Tomaten, Peperoni Würfeln, Croûtons 15.50
Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes, bell pepper cubes and croûtons

Bitte wählen Sie eins unserer hausgemachten Dressings zu Ihrem Salat:
Französisch, Italienisch oder Balsamico (Vegan)
*Please choose one of our homemade dressings for your salad:
French, Italian or Balsamic (vegan)*

Schatzälpler Küchlein mit mariniertem Wintersalat 16.00
Small Schatzalp cake with marinated winter salad

Eingelegter Muskatkürbis mit 17.00
Schwarzbrot, Lebkuchen Eis und kandierten Orangen (Vegan)
*Pickled nutmeg pumpkin with
Black bread, gingerbread ice cream and candied oranges (vegan)*

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Blattsalat, Kräuterpesto und Pumpernickel 21.00
Carpaccio of Grison meat with leaf salad, herb pesto and pumpernickel

Gemüse Praline von Zucchetti mit Tomate auf einem Quinoabeet (Vegan) 16.00
Vegetable Praline of Zucchini with Tomato on a Quinoa Bed (vegan)

Suppen

Soup

Kürbis-Apfelsuppe mit Kürbiskernöl und Kernen (Vegan) 12.00
Pumpkin apple soup with pumpkin seed oil and seeds (vegan)

Karotten-Ingwer Suppe mit Orange (Vegan) 12.00
Carrot-Ginger Soup with Orange (vegan)

Klare Rindsbouillon mit Flädli und Gemüse 11.00
Clear beef broth with pancakes stripes and vegetables

SCHATZALP

Warme Gerichte

Main courses

Schweinefilet saftig gebraten mit Zwetschgensauce und Kräuterspätzle mit Bohnengemüse <i>Juicy roasted pork tenderloin with plum sauce and herb spaetzle with bean vegetables</i>	39.00
Osso Bucco geschmort auf Carnaroli Risotto mit Wurzelgemüse <i>Osso Bucco braised on Carnaroli risotto with root vegetables</i>	41.00
Rindsentrecôte ^{ca. 200g} mit Cafe de Paris, Steakhouse Pommes und Salatbouquet <i>Beef entrecôte ^{approx. 200g} with Cafe de Paris, Steakhouse fries and salad bouquet</i>	45.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit St. Galler Kartoffeln und konfierten Kirschtomaten <i>Fried sea bass fillet with St. Gallen potatoes and confit cherry tomatoes</i>	37.00
Tagliarini mit Steinpilzen und Kräuterpesto (Vegan) <i>Tagliarini with porcini mushrooms and herb pesto (vegan)</i>	31.00
Gemüse Blinis von der Kichererbse mit Tomatenrelish (Vegan) <i>Vegetable blinis of chickpea with tomato relish (vegan)</i>	29.00
Hausgemachte Randen Gnocchi mit Frischkäse und Himbeere <i>Homemade beetroot gnocchi with cream cheese and raspberry</i>	30.00
Carnaroli Risotto mit Süsskartoffeln und Radicchio Trevisano <i>Carnaroli Risotto with Sweet Potatoes and Radicchio Trevisano</i>	29.00

SCHATZALP

Spezialität des Hauses für 2 Personen

(45 min. Zubereitungszeit)

Speciality of the house for 2 persons

(45 min. of preparation time)

Châteaubriand mit grünem Pfeffer flambiert und feinem Gemüse

Châteaubriand with green pepper flambéed and fine vegetables

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch eine der folgenden
Saucen und Beilagen

Optionally we serve the following side dishes and sauces

Sauce Bèarnaise - *Sauce Bèarnaise*

Trüffeljus - *Truffle sauce*

Pilzsauce - *Mushroom sauce*

Dauphine Kartoffeln - *Dauphine Potatoes*

oder Spätzle - *or „Spaetzle“*

CHF 63.00 p.P.

...mit karamellisierter Gänseleber ^{50g}

...with caramelized foie gras 50g

Zuzüglich CHF 10.00 p.P.

(nicht einzeln erhältlich)

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie

Fine dessert from our in-house patisserie

Rüebli-Haselnuss Küchlein mit Malagaglacé (Vegan) <i>Carrot-Hazelnut Cake with Malaga ice cream (vegan)</i>	14.00
Brandteigkrapfen mit Birnenchutney und Ruby Schokolade <i>Choux pastry doughnuts with pear chutney and Ruby chocolate</i>	15.00
Coupe Nesselrode (<i>Vanilleglacé, Vermicelle, Rahm und Kirschwasser</i>) <i>Coupe Nesselrode (vanilla ice cream, vermicelle, Swiss cherry brandy)</i>	17.00

SCHATZALP

Käsefondue

Cheese fondue

Hausmischung

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein, Kirsch und Ruchbrot

The house blend

Four exquisite Swiss cheese's with white wine, cherry brandy and bread

32.00 p.P

Moitié-Moitié

Erlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin Käse und Ruchbrot

The Moitié-Moitié mixture

exquisite Gruyère and Fribourg Vacherin cheese and bread

35.00 p.P

Fondue mit Steinpilzen

Vier erlesene Schweizer Käse servieren wir mit Ruchbrot

Fondue with porcini

Four exquisite Swiss cheese's served with bread

42.00 p.P

Zusätzliche Beilagen:

Additional sides

...Baby-Pellkartoffeln 6.00

...Baby potatoes boiled in their jackets

...Birnen 6.00

...Pears

...Gemüse süss-sauer 6.00

...Sweet and sour vegetable

SCHATZALP

Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
(von unseren 41 Quellen)	100cl	9.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.50
Sprite / Fanta	33 cl	5.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.50
Apfelsaft	33 cl	5.50
Fuse Tea Lemon	30 cl	5.50
Michel Apfelschorle	33 cl	5.50
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20 cl	5.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.50
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- und Williams- Birnensaft	20 cl	5.90

Bier & Apfelwein / Beer & Cider

Feldschlösschen / Panaché	Glas	30 cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	Flasche	33 cl	6.00
Monsteiner Huusbier	Flasche	33 cl	7.00
Schneider Weisse	Flasche	50 cl	9.00
Erdinger alkoholfrei	Flasche	50 cl	9.00
Swizly - Apfelwein mit erfrischendem Holunder	Flasche	33 cl	7.00
Apfelwein von Möhl mit und ohne Alkohol	Flasche	50 cl	8.00

Heissgetränke / Hot Drinks

Kaffee crème, Espresso			5.00
Tee, Punch (Orange, Apfel, Rum)			5.00
Heisse Schoggi, Ovomaltine			5.00
Cappuccino, Schale (Milchkaffee)			6.00
Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.50
Tee mit Rum	2 cl	40%	8.00
Espresso Coretto (Espresso mit Grappa)	2 cl	40%	10.00
Kaffee Luz (Kaffee mit Obstler oder Pflümli)	2 cl	40%	9.00
Jagertee	4 cl	12%	9.00
Schümli-Pflümli (Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm)	2 cl	40%	9.50
Eichhörnlikafi (Kaffee mit Nusslikör und Rahm)	4 cl	22%	11.00
Irish Coffee (Kaffee mit Tullamore Dew und Rahm)	4 cl	40%	14.00