

# Willkommen auf der Schatzalp

## Snow Beach Open Air 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 11.30 bis 17.00 Uhr**

Verantwortlicher Küchenchef:  
*Executive Chef:*

**Bernd Weis**

Chef de Service:  
*Maitre d'Hotel:*

**Kristyna Bürgerova**

---

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.  
Snow Beach Winter 2022-23 pb

## Aperitif

### Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Louis Roederer Théophile Brut	1dl	16.50
	7dl	112.00

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2015	7dl	195.00
---------------------------------------	-----	--------

...wie seit 1900 auf unserer schönen Terrasse  
*Glass of champagne just like the 1900's on our beautiful terrace*

Jeio extra dry Prosecco	1dl	9.00
	7dl	54.00

Hugo ( <i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i> )	13.50
--	-------

Aperol Spritz ( <i>Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis</i> )	13.50
--	-------

Lavendel-Limonaden Prosecco ( <i>Lavendelsirup, Bitter Lemon und Prosecco</i> )	15.00
---	-------

**...unser winterlicher Geheim-Weintipp je 5 dl für nur 42.00 CHF**  
**Davaz Fläsch**

Riesling – Silvaner AOC

Schiller Rosé AOC

Pinot Noir AOC

## Heisse Getränke

*Hot Drinks*

Kaffee Crème, Espresso			5.00
------------------------	--	--	------

Tee, Punsch ( <i>Orange, Apfel, Rum</i> )			5.00
---	--	--	------

Frischer Tee ( <i>Pfefferminz, Ingwer, weitere Sorten nach Verfügbarkeit</i> )			6.00
--	--	--	------

Heisse Schoggi, Ovomaltine			5.00
----------------------------	--	--	------

Cappuccino, Schale ( <i>Milchkaffee</i> )			6.00
---	--	--	------

Latte Macchiato, Doppelter Espresso			6.50
-------------------------------------	--	--	------

Jagertee			9.00
----------	--	--	------

Tee mit Rum	4cl	40%	10.00
-------------	-----	-----	-------

Espresso Corretto ( <i>Espresso mit Grappa</i> )	2cl	40%	10.00
--	-----	-----	-------

Kaffee Luz ( <i>Kaffee mit Obstler, Kräuter oder Zwetschge</i> )	2cl	40%	7.00
--	-----	-----	------

Schümli-Pflümli ( <i>Kaffee mit Pflümli und Rahm</i> )	2cl	40%	9.50
--	-----	-----	------

Eichhörnlkafi ( <i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i> )	4cl	22%	11.00
--	-----	-----	-------

Irish Coffee ( <i>Kaffee mit Whisky und Rahm</i> )	4cl	40%	14.00
--	-----	-----	-------

## Snow Beach Open Air Restaurant

### Vorspeisen und Salate

*Appetizers and salad*

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mariniert an Hausdressing Ihrer Wahl <i>Mixed leaf and raw salads marinated with dressing of your choice</i>	14.50
Cesar Salat mit jungen Lattichherzen und Parmesandressing <i>Cesar salad with young romaine lettuce hearts and Parmesan dressing</i>	18.00
<b>mit Pouletstreifen/ <i>with</i> chicken slices</b>	27.50
Praline von der Entenleber auf Nüsslisalat mit Gemüsevinaigrette, gerösteten Pinienkernen und Bündner Walnussbrot <i>Fried duck liver 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 <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 <i>Crostini with caramelized goat's cheese on rocket salad and dressing of your choice</i>	21.00

### Snack

*Snack*

Bündnerteller Rohschinken, Rohspeck, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und Birnenbrot <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 <i>Homemade Focaccia fingers with vegan dips</i>	19.00
Portion Steakhouse Pommes mit hausgemachtem Trüffeldip <i>Portion Steakhouse chips with homemade truffel dip</i>	16.00

### Suppen

*Soup*

Erbsen-Minzsuppe mit Croutons (Vegan) <i>Pea-Mint soup with croutons</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) <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 mit Griessnocken (Vegan) <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>	
Spinatstrudel auf pikantem Tomaten-Linsensalat ( <i>Vegan</i> )	29.00
<i>Spinach strudel on spicy tomato and lentil salad (Vegan)</i>	
„Kaeng Phet“ Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Basmatireis ( <i>Vegan</i> )	31.00
<i>„Kaeng Phet“ Red Thai curry with fresh vegetable and basmati rice (Vegan)</i>	
mit Pouletbrust und Gemüse	35.00
<i>with chicken breast and vegetable</i>	
Pastinakennocken auf gegrilltem Minigemüse dazu Sauerampferpesto ( <i>Vegan</i> )	29.00
<i>Parsnip gnocchi on grilled mini vegetables served with sorrel 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>	
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 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 kräftigen Portweinjus	43.00
dazu Schupfnudeln und Bohnengemüse ( <i>Zubereitung mind. 25 min.</i> )	
<i>Roasted lamb shank entrecôte with port wine jus, Schupfnudeln (Potato noodles) and bean vegetables (Preparation min. 25 min.)</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>		
Coup Romanoff mit frischen Erdbeeren und einem Tupfer Rahm		14.50
<i>Coup Romanoff with fresh strawberries and a dash of whipped cream</i>		
* <b>Grossherzog Dimitri Pavlovich-Romanow</b> war Sanatoriumsgast der Schatzalp bis 1942 - Weitere Infos im Geschichtsblog auf unserer Webseite		
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>		

## Hausgemachte Kuchen, Wähen & Torten

*Homemade cakes, pies and tarts*

Täglich frisch, täglich wechselnd

von Pâtissier Frederic Tatara

*Daily fresh, daily changing from our Pâtisserie Frederic Tatara*

## Glacé Angebot

Dänemark		14.50
<i>Vanilleglace mit Schokoladensauce</i>		
Eichhörnli		16.50
<i>Baumnuss-, Stracciatella- und Karamellglace mit Meringue und Caramelsauce</i>		
Wiener Eiskaffee		13.50
<i>Vanilleglace mit Kaffee und Rahm</i>		
Kugel Glacé: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Baumnuss, Banane; Mango-; Zitrone-; Lycheesorbet	je	4.00
<i>Ice cream scoop: strawberry, vanilla, chocolate, walnut, banana: mango-; lemon-; lycheesorbet</i>		
Rahm		1.50
<i>Whipped cream</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.  
*Snow Beach Winter 2022-23 pb*

## Alkoholfreie Getränke

Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
<i>(aus einer unserer 41 eigenen Quellen)</i>	100cl	9.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Sprite / Fanta	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Apfelsaft von Möhl	33cl	5.50
Eistee Zitrone	33cl	5.50
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.50
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.50
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.50
Michel Tomatensaft / Orangensaft	20cl	5.90
Michel Pfirsichsaft / Williams-Birnensaft	20cl	5.90
Red Bull	25cl	5.50

## Saftschorlen

Rüebli-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Randen-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Tomaten-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	6.00
Preiselbeer-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	7.00
Granatapfel-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	7.00
Holunder-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	7.00
Wald-Heidelbeeren-Saftschorle <i>-Biotta-</i>	35cl	7.00
Maracuja-Saftschorle <i>-Rauch-</i>	35cl	6.00
Cranberry-Saftschorle <i>-Michel-</i>	35cl	6.00

## Bier & Apfelwein

Feldschlösschen / alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Panaché	33cl	6.00
Monsteiner Huusbier - <i>aus der Region</i>	33cl	7.00
Schneider Weisse Weizenbier	50cl	9.00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	50cl	9.00
Swizzly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	33cl	7.00
Möhl Apfelwein mit <b>oder</b> ohne Alkohol	50cl	8.00

## Weitere Aperitif

Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	8.00
Cynar	4cl	17%	9.50
Averna	4cl	32%	9.00
Braulio	4cl	32%	9.00
Pernod	4cl	40%	9.00
Martini bianco/ Extra dry/ Rosso	4cl	15%	9.50
Campari	4cl	23%	9.50
Portwein Porto Dow's 10 years	4cl	20%	12.00
Portwein Taylor's 20 years	4cl	20%	19.00
Campari Soda / Orange			10.00

## Digestiv und Geistreiches

### Etter Brände

Framboise	2cl	41%	10.50
Kirsch	2cl	41%	10.50
Williams du Valais	2cl	42%	9.50
Abricot Royal	2cl	42%	10.50
Mirabelle	2cl	41%	10.50
Quitte aus dem Zuger Hausgarten	2cl	41%	10.50

### Destillate

Underberg	2cl	44%	7.00
Vieille Prune Morin	2cl	40%	9.50
Sempé Fine Armagnac	2cl	40%	9.00
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	12.00
Rémy Martin XO Excellence	2cl	40%	28.00

### Grappa

Grappa Merlot, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa lo Chardonnay, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa il Moscato, Nonino	2cl	41%	11.00
Grappa di Amarone, Berta	2cl	41%	10.00
Grappa "Elisi", Berta	2cl	43%	10.00
Grappa Amarone - Paesanella	2cl	42%	9.00
Grappa Chardonnay- Paesanella	2cl	41%	9.00
Marc de Bourgogne	2cl	40%	9.00
Calvados Morin et Fils	2cl	40%	9.00