

Schön, dass Sie bei uns  
im Sertig Dörfli den Abend verbringen

GASTHAUS ZUM  
**BERGFÜHRER**

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter  
über mögliche Allergien.

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

## Zum Aafanga

|  | kl. Portion | Portion |
|--|-------------|---------|
| “Bergführer Tartar” mit Butter & Toast                         | 27.50       | 36.00   |
| Bündnerfleisch, Albert Spiess, Frauenkirch                     | 60 g        | 19.50   |
| Geräucherter Lachs aus Irland<br>Meerrettich, Toast und Butter |             | 19.50   |
| Gemischter Salat   |             | 13.50*  |
| Grüner Blatt-Salat   |             | 9.50*   |

\*möchten Sie italienische, französische oder Holunder-Dressing?

## Warm's zum Aafanga

|   |                      |                  |
|---|----------------------|------------------|
| Bergführer-Suppe                                      |                      | 9.50             |
| Kraftbrühe mit Gemüse                                 |                      | 9.50             |
| Sertiger Capuns an Käserahm Sauce                     | kl. Portion<br>18.50 | Portion<br>24.50 |
| Steinpilz-Ravioli                                     | 19.50                | 26.50            |
| Weinberg-Schnecken<br>mit hausgemachter Kräuterbutter | 6 Stück              | 18.50            |

## Für di Chliina

|   |       |
|---|-------|
| 1 Kalbsschnitzeli mit Spätzli und Rahmsauce | 22.00 |
| Nüdeli mit Tomatensauce                     | 15.50 |
| Spätzli mit Rahmsauce und es bitzeli Gmües  | 12.50 |

# Us dr Pfanna

|   | kl. Portion | Portion |
|---|-------------|---------|
| Kalbs Cordon Bleu<br>mit Disentiser Bergkäse und Schinken                       | 38.00*      | 49.00*  |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch<br>„Zürcher Art“                                     | 28.50*      | 37.00*  |
| „Ünsches Rehschnitzel“<br>mit Wildrahmsauce und Waldpilzen                      | 29.50*      | 38.50*  |
| Bündner Lammrack Im Ofen gebraten 350 g<br>mit Bergthymian und Rotweinreduktion |             | 48.00*  |

\* dazu servieren wir Ihnen

Saison Gemüse und je nach Gusto

Rösti, Tagliarini, Spätzli, Rosmarin Händöpfel

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

## Vo ünschem Grill

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Kalbs Steak an Morchelrahm Sauce     | 200 g | 56.00* |
| Rindsfilet natürlich aus der Schweiz | 200 g | 53.00* |
| Rindsfilet „Lady's Cut“              | 120 g | 39.00* |

\* dazu servieren wir Ihnen

Chutney, Kräuterbutter, Saison Gemüse und je nach Gusto  
Rösti, Tagliarini, Spätzli, Rosmarin Händöpfel

## ds Vegetaríscha

|  | kl. Portion | Portion |
|--|-------------|---------|
| Kartoffel Gnocchi<br>an leichter Rahmsauce mit Bergthymian, Steinpilzen, Apfel und Preiselbeeren | 19.80       | 25.50   |
| Steinpilzravioli<br>mit gebratenen Apfelschnitzli und Kräuterschaum                              | 19.50       | 26.50   |

Wir sind stolz auf unsere im Hause  
aus Frischprodukten zubereiteten Speisen

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

## Des Süassa

|   |      |       |
|---|------|-------|
| „Bergführer Sommer-Zabayone“<br>mit Weisswein, Portwein und Vanille-Eis   |      | 18.50 |
| „ünschas Karussell“   |      | 17.50 |
| „Pruneau“ Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune   |      | 10.50 |
| Traubensorbet mit Bündner Trester   |      | 10.50 |
| Zitronen Sorbet mit Vodka „dr Klassiker“  |      | 10.50 |
| Malanser Linzer Torte   |      | 7.00  |
| „Marroní Chuacha“ ~ der göttliche   |      | 8.50  |
| Käse zum Dessert<br>Disentiser Bergkäse, Prättigauer Schibli, Gorgonzola, Parmesan<br>serviert mit Chutney & Birabrot | 90 g | 19.50 |
| Der passende Dessertbegleiter:<br>„Bergführer-Röteli“ hausgemacht   | 4 cl | 8.00  |

Fragen Sie Claudio nach einem Glas Dessertwein

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

## Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

|  |              |            |       |       |
|--|--------------|------------|-------|-------|
| <b>Chinoise</b>  | (ab 2 Pers.) | pro Person | 200 g | 67.00 |
| mit frischem Kalbs-, Rinds-, Poulet- und Rehfleisch<br>Cocktail-, Curry-, Knoblauch- und Tartarsauce<br>serviert mit frischen Früchten und Essiggemüse<br>Gemüsereis und Rösti |              |            |       |       |

in der Kutscherstube servieren wir

|                     |  |  |       |       |
|---------------------|--|--|-------|-------|
| <b>Käse-Fondue</b>  |  |  | 200 g | 29.00 |
| unsere Hausmischung |  |  |       |       |

Unser Fumoir mit Zigarren Auswahl  
befindet sich in der Kutscherstube

Unsere Fleischwaren beziehen wir  
von den Davoser Metzgereien Stiffler, Spiess und Trudy's Monstein

|        |                 |
|--------|-----------------|
| Kalb   | Schweiz         |
| Rind   | Schweiz         |
| Lamm   | Graubünden      |
| Wild   | Schweiz, Europa |
| Lachs  | Irland          |
| Poulet | Schweiz         |

Gerda & Hans, Claudio Fopp und „die Bergführer“

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst