

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

GASTHAUS ZUM
BERGFÜHRER

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarte
für Allergiker

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Zum Aafanga

	kl. Portion	Portion
handgeschnittenes "Bergführer Tatar mit mit Butter & Toast	27.50	36.00
Bündnerfleisch, Albert Spiess, Frauenkirch	60 g	19.50
Geräucherter Lachs aus Irland Meerrettich, Toast und Butter		19.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Brotcroûtons, Granatapfel und Holundersauce		17.50
Gemischter Salat		13.50*
Grüner Blatt-Salat		9.50*

*möchten Sie Oel & Essig, französische oder Holunder-Sauce?

Warm's zum Aafanga

Bergführer-Suppe		9.50
Kraftbrühe mit Gemüse		9.50
Sertiger Capuns mit Käserahm Sauce	kl. Portion 18.50	Portion 24.50
Steinpilz-Ravioli, mit Kräuterschaum, Apfelstückli, Preiselbeeren	19.50	26.50
Weinberg-Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter	6 Stück	18.50

Für di Chliina

1 Kalbsschnitzeli mit Spätzli und Rahmsauce	22.00
Nüdeli mit Parmesan	13.50
Spätzli mit Rahmsauce und es bitzeli Gmües	12.50

Us dr Pfanna

	kl. Portion	Portion
Kalbs Cordon Bleu mit Disentiser Bergkäse und Schinken	38.00*	49.00*
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Steinpilzen und Rahmsauce	31.50*	39.50*
„Ünsches Rehschnitzel“ mit Wildrahmsauce und Waldpilzen	29.50*	38.50*
Bündner Lammrack Im Ofen gebraten 350 g mit Bergthymian und Rotweinreduktion		48.00*

* dazu servieren wir Ihnen

Saison Gemüse und je nach Gusto

Rösti, Nüdeli, Spätzli, Rosmarin Händöpfel und Gnocchi, bunter Salat

„Vo ünschem Grill“

Kalbs Steak mit 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, Nüdeli, Spätzli, Rosmarin Händöpfel, Gnocchi oder bunter Salat

ds Vegetaríscha

	kl. Portion	Portion
Kartoffel Gnocchi mit leichter Rahmsauce mit Bergthymian, Steinpilzen, Apfel und Preiselbeeren	19.80	25.50
Steinpilzravioli mit gebratenen Apfelstückli, Kräuterschaum und Preiselbeer	19.50	26.50

Wir sind stolz auf unsere im Hause
aus Frischprodukten zubereiteten Speisen

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Des Süassa

Malanser Rotweinzwetschgen mit Zimteis		16.50
„Bergführer Zabayone“ 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
„Marroni Chuacha“ – der göttliche		8.50
Käse zum Dessert Disentiser Bergkäse, Prättigauer Schibli, Gorgonzola, Parmesan serviert mit Chutney & Birabrot	90 g	19.50
Der passende Dessertbegleiter: „Bergführer-Röteli“ hausgemacht	4 cl	8.00

Fragen Sie uns nach einem Glas Dessertwein

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

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

in der Kutscherstube servieren wir

Käse-Fondue			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 7,7 % Mwst