

Zum Z'Nacht

GASTHAUS ZUM
BERGFÜHRER

So schön, dass Sie den Abend bei uns
im Sertig Dörfli verbringen

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

Zum Aafanga

	kl. Portion	Portion
„Bergführer Tartar“ mit Butter & Toast	27.50	36.00
Bündnerfleisch, Spiess, Frauenkirch	60 g	19.50
Geräucherter Lachs aus Irland Meerrettich, Toast und Butter		19.50
„ünscha Wintersalat“ mit Holunderdressing		17.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Holunderdressing		17.50
Gemischter Salat		13.50*
Grüner Blatt-Salat		9.50*

*möchten Sie italienische oder französische Salatsauce oder Holunder-Dressing

Warm's zum Aafanga

Bergführer-Suppe		9.50
Kraftbrühe mit Gemüse		9.50
Sertiger Capuns an Käserahm Sauce	kl. Portion 18.50	Portion 24.50
„ünschi Ravioli“	19.50	26.50
Winter Risotto mit Pilzen und 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 Tomatensauce	15.50
Spätzli mit Rahmsauce und es bitzeli Gmües	12.50

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

Us dr Pfanna

	kl. Portion	Portion
Kalbs Cordon Bleu mit Savogniner Bergkäse und Schinken	38.00*	49.00*
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	28.50*	37.00*
„Ünsches Rehschnitzel“ mit Wildrahmsauce und Waldpilzen	29.50*	38.50*
Traditioneller Hirschpfeffer Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren	28.00*	36.00*
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 oder Risotto

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, Nüdeli, Spätzli, Rosmarin Härdöpfel oder Risotto

ds Vegetarische

	kl. Portion	Portion
Kartoffel Gnocchi an leichter Rahmsauce mit Bergthymian, Steinpilzen, Apfel und Preiselbeeren	19.80	25.50
Winter Risotto mit Pilzen und Preiselbeeren	19.50	26.50

Wir sind stolz auf unsere im Hause
aus Frischprodukten zubereiteten Speisen.

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

Des Süassa

Malanser Rotweinzwetschgen mit Zimt Glace		16.50
„Bergführer Zabayone“ mit Röteli mit Bergthymian und Zimteis		18.50
„Winter Karussell“		17.50
„Pruneau“ Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune		10.50
Zitronen Sorbet mit Vodka „dr Klassiker“		10.50
Malanser Linzer Torte		7.00
„Marroni Chuacha“ ~ der göttliche		8.50
Käse zum Dessert Savogniner 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 Claudio nach einem Glas Dessertwein

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst

Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

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

in der Kutscherstube servieren wir unser

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 Wilhelm Monstein

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Graubünden
Wild	Schweiz, Oesterreich
Lachs	Irland

Gerda & Hans Fopp, Claudio und „die Bergführer“

Preise in Schweizer Franken, inkl 8 % Mwst