

SALATE – VORSPEISEN – KALTE GERICHTE

Marktfrische Blattsalate		Fr. 9.80
Salade verte Green salads		
Tomatensalat mit italienischen Zwiebeln		Fr. 11.80
Salade de tomates avec des oignons Tomato salad with italian onions		
Bergbauernsalat mit Speck*, Ei und Croûtons		Fr. 15.80
Salade verte avec oeuf et croûtons Green salad with bacon, egg and croûtons		
Bündnerfleisch*	1 Portion	Fr. 35.80
Assiette des Grisons	½ Portion	Fr. 24.80
Air dried sliced beef from Davos		
Bündnerteller*	1 Portion	Fr. 35.80
Assiette des Grisons, porc et fromage	½ Portion	Fr. 24.80
Air dried sliced beef, porc and cheese		

SUPPEN

Frische Bouillon mit Steinpilzen		Fr. 12.80
Consommé aux bolets Clear soup with sliced cepts		
Kürbis - Ingwersüppchen mit steirischem Kernöl		Fr. 12.80
Crème des curgeous et gingembre Creamy pumpkin soup with ginger		
Schneckensuppe „Gentiana“ (Spezialität)		Fr. 14.80
Potage aux escargots Snail soup « Gentiana » our speciality		

PASTA ALLA BISTRO GENTIANA

Spaghetti Carbonara* mit Speck in Rahmsauce **Fr. 26.80**
avec du lard et une merveilleuse sauce blanche
with bacon and a wonderful creamy sauce

Tagliatelle mit Waldpilzen **Fr. 29.80**
avec des champignons du forêt
with fresh mushrooms from the forest

Für unsere jüngsten Gäste (bis 12 Jahre)
pour les enfants
for our youngest guests

«Rotkäppchen-Teller» **Fr. 14.80**
Spaghetti mit Tomatensauce
1 Glas Sirup, 1 Kugel Eis nach Wahl
Spaghetti avec sauce tomate
1 sirop, 1 boule de glace
Spaghetti with tomatosauce
1 glass of sirup and 1 ball of ice cream

«Schneewittchen-Teller» **Fr. 19.80**
Paniertes Kalbsschnitzel* mit Pommes Frites
1 Glas Sirup, 1 Kugel Eis nach Wahl
Escalope de veau* avec des frites
1 sirop, 1 boule de glace
Veal Schnitzel with french fries
1 glass of sirup and 1 ball of ice cream

SCHNECKEN - ESCARGOTS - SNAILS

Die Gentiana - Spezialität!

Schneckensuppe „Gentiana“

Fr. 14.80

Potage aux escargots

Snail soup „Gentiana“

Burgunder Schnecken

6 Stück Fr. 21.80

mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter

12 Stück Fr. 34.80

Escargots bourguignonnes

au beurre d'ail avec des herbes fait maison

Burgundy snails

with homemade garlic butter with herbes

Schnecken „Gentiana“ (6 Stück ohne Häuschen)

Fr. 26.80

an herrlich gewürzter Knoblauchbutter,

zart gratiniert mit Sauce Hollandaise

Escargots « Gentiana » soigneusement gratinés au beurre d'ail
et sauce hollandaise

Snails « Gentiana » with homemade garlic butter
and sauce hollandaise baked in the oven

FLEISCHFONDUES

Preise pro Person, ab 2 Personen
nicht à discrétion
Prix par personne, à partir de
2 personnes pas à discrétion
Prices per person for a minimum
of 2 persons no supplement

Fondue Chinoise **200g** **Fr. 58.80**
mit Rind*- und Kalbfleisch* in Bouillon
hausgemachten Saucen, und Pommes Frites

Viande de bœuf* et de veau* en
consommé double avec Pommes Frites

Small sliced beef* and veal *in clear soup with
various homemade sauces, french fries

Fondue Bacchus **200g** **Fr. 58.80**
mit Kalbfleisch* in Weisswein und Bouillon
hausgemachten Saucen, und Pommes Frites

Viande de veau* en vin blanc et bouillon
avec différentes sauces fait maison,
Pommes Frites

Small sliced very tender veal* in white wine
and bouillon with various homemade sauces,
French fries

Fondue Hubertus (auf Vorbestellung)
mit Hirschfleisch* in Rotwein und Bouillon **200g** **Fr. 58.80**
hausgemachten Saucen, und Pommes Frites

Viande de cerf en consommé et vin rouge
avec différentes sauces fait maison,
Pommes Frites

Small sliced tender deer* in red wine and
bouillon with various homemade sauces,
French fries

Supplément Fleisch* suppl. viande / suppl. meat **100g** **Fr. 24.80**
Portion Gemüse **Fr. 10.80**
Supplément Pommes Frites **Fr. 6.50**
Kleiner Beilagensalat **Fr. 7.50**

KÄSEFONDUES „Unsere Spezialität“

Preise pro Person nicht à discrétion
Prix par personne pas à discrétion
Prices per person no supplement

Käsefondue „Gentiana“ **Fr. 29.80**
Fondue au fromage
Classic cheese fondue

Steinbockfondue mit frischen Kräutern und Speck* **Fr. 34.80**
Fondue au fromage aux herbes fraîches et au lard* grillé
Alpin cheese fondue with fresh herbs ad bacon*

Käsefondue mit Tomaten und Basilikum **Fr. 34.80**
Fondue au fromage avec des tomates et du basilique
Cheese fondue with tomatoes and basilicum

Käsefondue mit Steinpilzen **Fr. 38.80**
Fondue au fromage avec des bolets
Cheese fondue with cepts

Käsefondue «au diable» **Fr. 34.80**
pikant gewürzt, mit Peperoni und Zwiebeln
Fondue au fromage bien assaisonné avec des oignons
et des poivrons
a spicy cheese fondue with pepperoncinos and onions

Morchel Fondue **Fr. 45.80**
eine Delikatesse
Fondue aux morilles – une vraie delicatesses
Cheese fondue with morels - our very best !

Beilagen zum Fondue

Portion Gurken und Silberzwiebeln **Fr. 6.50**
Portion Kartoffeln **Fr. 8.80**
Portion Gemüse **Fr. 10.80**
Kleiner Beilagensalat **Fr. 7.50**

UNSERE WARMEN KLASSIKER

Frisches Kalbsleberli* mit Butterrösti und Marktgemüsen **Fr. 42.80**
Foie de veau* frais avec du rösti au beurre et des legumes
Veal liver* with buttered rösti and vegetables

Zürcher Geschnetzeltes* mit Rösti und Marktgemüsen **Fr. 42.80**
Emincé de veau avec du rösti et des légumes
Slices of veal with potato rösti and vegetables

Tagliata* von der Rinderlende auf Herbstsalaten und Parmesan **Fr. 39.80**
Tagliata de boeuf avec salade verte et parmesan
Grilled beef in slices with green salad and parmesan

Rinderlende „Café de Paris“* mit Pommes Frites u. Gemüsen **Fr. 44.80**
Rumpsteak „Café de Paris“ avec des légumes de saison et des frites
Rumpsteak with french fries and saisonal vegetables

Wiener Schnitzel* vom Kalb mit Blattsalaten u. Pommes Frites **Fr. 42.80**
Escalope de veau avec des frites et une salade verte
Veal Schnitzel with a green salad and french fries

Davoser Kalbsbratwurst mit Butterrösti und Zwiebelsauce **Fr. 26.80**
Saucisse de veau avec Rösti
Veal sausage with potato rösti

Bündner Rösti* mit Davoser Speck und Spiegelei **Fr. 28.80**
avec du lard de Davos et œuf au plat
with bacon from Davos and fried egg

Davoser Rösti vegetarisch mit Spargel und Bergkäse **Fr. 28.80**
avec des asperges et gratiné au fromage
Rapped potatoes with asperagus and mountain cheese

SPARGELSAISON IM GENTIANA

Portion Spargel mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln **Fr. 28.80**

dazu Bündner Rohschinken **Fr. 36.80**

mit kleinem Wiener Schnitzel **Fr. 42.80**

mit kleiner Rinderlende **Fr. 42.80**

DESSERT SPEZIALITÄTEN

NOS DOUCES SPÉCIALITÉS

Our Sweets

« Auch gern' einmal mit zwei Löffeln »

Caramelköpfl hausgemacht Flan caramel de notre chef Caramel custard homemade	11.80
Coupe Espresso „Nicoletta“ Espressocaffé mit Vanilleglacé Un espresso avec de la glace vanille Espresso with vanilla ice cream	10.80
Zwetschgensorbet „Vieille prune“ Sorbet aux pruneaux à la vieille prune Plum sorbet with « vieille prune »	12.80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace Strudel aux pommes avec de la glace vanille Homemade apple strudel with vanilla ice cream	12.80
Meringue Glacé mit Vanilleeis Meringue glacé avec la glace vanille Meringue with vanilla ice cream	12.80
Mousse au chocolat Gentiana Feines hausgemachtes Schoggimousse Mousse au chocolat délicieux fait maison Chocolat mousse home made	14.80
Malanser Zwetschgen mit Vanilleglacé, Waldhonig und Zimtsauce Pruneaux de Malans, glace vanille, miel de Davos et crème à la cannelle Malanser plums with vanilla ice cream, honey and cinnamo	14.80