

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

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons **Fr. 15.80**

Salade mimosa avec oeuf et croûtons

Lambs lettuce with egg

Bergbauernsalat mit Speck*, Ei und Croûtons **Fr. 15.80**

Salade verte avec oeuf et croûtons

Green salad with bacon, egg and croûtons

Tafelspitzcarpaccio* mit Tomatenvinaigrette **Fr. 24.80**

Carpaccio de boeuf avec une vinaigrette de tomates

Beef carpaccio with tomato vinaigrette

Bündnerfleisch* **1 Portion Fr. 35.80**

Assiette des Grisons

Air dried sliced beef from Davos

½ Portion

Fr. 24.80

Bündnerteller* **1 Portion Fr. 35.80**

Assiette des Grisons, porc et fromage

Air dried sliced beef, porc and cheese

1 Portion

Fr. 35.80

½ Portion

Fr. 24.80

SUPPEN

Frische Bouillon mit Steinpilzen **Fr. 12.80**

Consommé aux bolets

Clear soup with sliced cepts

Kürbis - Ingwersüppchen mit steirischem Kernöl **Fr. 11.80**

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

Gnocchi mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan **Fr. 24.80**
avec rucola, des tomates et parmesan
with cherry tomatoes, arugula and parmesan cheese

Penne mit frischem Marktgemüse **Fr. 24.80**
avec des légumes du marché
with seasonal vegetables

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. 28.80**
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 tomato sauce
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
Prix par personne, à partir de
2 personnes
Prices per person for a minimum
of 2 persons

Fondue Bourguignonne **200g** **Fr. 58.80**
mit zart gelagertem Rindfleisch* in Öl,
hausgemachten Saucen, und Pommes Frites

Viande de boeuf * tendre en huile avec
différentes sauces fait maison, Pommes frites

Beef*-fondue in oil with homemade
sauces, french fries

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

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

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

Äplerfondue mit frischen Kräutern und Speck* Fr. 33.80
Fondue au fromage aux herbes fraîches et au lard* grillé
Alpin cheese fondue with fresh herbs ad bacon*

Käsefondue mit Tomaten und Basilikum Fr. 33.80
Fondue au fromage avec des tomates et du basilique
Cheese fondue with tomatoes and basilicum

Käsefondue mit Steinpilzen Fr. 37.80
Fondue au fromage avec des bolets
Cheese fondue with cepts

Käsefondue «au diable» Fr. 33.80
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. 44.80
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

- Tafelspitz*** vom Weiderind mit Bouillongemüse, **Fr. 36.80**
Schnittlauchkartoffeln und Meerrettich
Boeuf bouilli avec des pommes de terres, légumes et du raifort
Boiled beef with braised vegetables, chive potatoes and horseradish
- Tagliata*** von der Rinderlende auf Herbstsalaten und Parmesan **Fr. 36.80**
Tagliata de boeuf avec salade verte et parmesan
Grilled beef in slices with green salad and parmesan
- Frisches Kalbsleberli*** mit Butterrösti und Marktgemüsen **Fr. 39.80**
Foie de veau* frais avec du rösti au beurre et des légumes
Veal liver* with buttered rösti and vegetables
- Zürcher Geschnetzeltes*** mit Rösti und Marktgemüsen **Fr. 39.80**
Emincé de veau avec du rösti et des légumes
Slices of veal with potato rösti and vegetables
- Zart gelagerte Rinderlende*** mit Pommes Frites und Marktgemüsen **Fr. 42.80**
Filet de boeuf avec des légumes de saison et des frites
Tenderloin steak with french fries and seasonal 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. 24.80**
Saucisse de veau avec Rösti
Veal sausage with potato rösti
- Bündner Rösti*** mit Davoser Speck und Spiegelei **Fr. 26.80**
avec du lard de Davos et œuf au plat
with bacon from Davos and fried egg
- Davoser Rösti vegetarisch** mit Gemüse und Bergkäse **Fr. 26.80**
avec des légumes et gratiné au fromage
Rapped potatoes with vegetables and mountain cheese
- Portion Walliser Raclette** mit Raclettekartoffeln, **Fr. 26.80**
Cornichons u. Silberzwiebeln, nicht à discrétion
avec pommes de terres, cornichons et petits oignons
Raclette with potatoes, cornichons and

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 vanille ice cream	10.80
Zwetschgensorbet „Vieille prune“ Sorbet aux pruneaux à la vieille prune Plum sorbet with « vieille prune »	12.80
Meringue Glacé mit Vanilleeis Baisers avec la glace vanille et fraise Meringue with 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 canelle Malanser plums with vanilla ice cream, honey and cinnamo	14.80