

Gentiana



Restaurant



A la Carte

Vorspeisen

Starter

Grüner Salat ✓ <i>Green salad</i>	diverse Blattsalate <i>Mixed green salad</i>	10.50
Gemischter Salat ✓ <i>Mixed salad</i>	Blattsalat, Mais, Gurken, Tomaten, Karotten <i>Mixed green salad, corn, cucumber, tomatoes, carottes</i>	12.50
Bergbuure Salat <i>Farmer salad</i>	Nüsslisalat, Speck, Croûtons, Ei <i>Lamb's lettuce, bacon, croutons, egg</i>	16.00
Salatsaucen nach Wahl <i>Salad dressing of your choice</i>	Französisch oder Italienisch <i>French or italian</i>	
Bündnerplättli <i>Graubünden plate</i>	Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa, Käse <i>Bündnerfleisch, cured ham, bacon, coppa, cheese</i>	27.50
Bündnerfleisch		16.50 / 29.00

Suppen

Soup

Tomatencremesuppe ✓ <i>Tomato soup</i>		12.50
Schneckensuppe <i>Snail soup</i>	Gentiana Klassiker <i>Gentiana classic</i>	13.50



Hauptspeisen

Main Course

Rösti

Hash browns

Bündner Rösti

Hash browns

Schinken, Spiegelei, Davoser Bergkäse

Ham, fried egg, davos cheese

27.00

Pasta

pasta

Basilikum Triangoli

Basil ravioli

Kurkuma-Kokossauce, Dattel-Tomaten, Rucola

Turmeric coconut sauce, date tomatoes, arugula

26.00

Fleisch

meat

Schweinsschnitzel (160g)

Pork Schnitzel

paniert mit Pommes frites, Zitrone, Saisongemüse

Breaded, with French fries, lemon, seasonal vegetables

29.00

Kalbsleber (150g)

Veal liver

Butterrösti, Madeirasauce, Saisongemüse

Hash browns, Madeira sauce, seasonal vegetables

38.00

Rindsentrecôte (180g)

Beef Steak

Pommes-Frites, Café de Paris, Saisongemüse

French fries, Café de Paris, seasonal vegetables

49.00



Fondue

Fondue

ab zwei Personen

		200g pro Portion
Fondue Klassisch ✓ <i>Fondue classic</i>	Hausmischung <i>House recipe</i>	29.00
Fondue Gentiana <i>Fondue Gentiana</i>	Speck und Kräuter <i>Bacon and herbs</i>	32.00
Fondue Mediterranée ✓ <i>Fondue méditerranée</i>	Tomaten <i>Tomatoes</i>	29.00
Fondue Diavolo ✓ <i>Fondue Diavolo</i>	Tomaten und Chilli <i>Tomatoes and chilli</i>	30.00
Zusätzliche Beilagen zum Fondue <i>Supplements</i>	kleine Kartoffeln <i>Small potatoes</i>	5.00
	Schinkenwürfel <i>Ham cubes</i>	6.00
	Birnen- und Apfelwürfel <i>Pears and apple cubes</i>	5.00
	Champignon oder Essiggemüse <i>Champignon or vinegared vegetables</i>	5.00
	Mischgemüse <i>Mixed vegetables</i>	5.00

Raclette

Raclette

Raclette Portion ✓ <i>Raclette Portion</i>	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons <i>Potatoes, onions, pickles</i>	18.50
--	--	-------



Fleischfondue

Meat Fondue

ab Zwei Personen		200g pro Portion
Fondue Chinoise <i>Fondue Chinoise</i>	Rinds- und Kalbshuft in Bouillon <i>Beef, Veal in Bouillon</i>	55.00
Fondue Bourguignonne <i>Fondue Bourguignonne</i>	Rindshuft in Öl <i>Beef in oil</i>	56.00
Fondue Bacchus <i>Fondue Bacchus</i>	Kalbshuft in Weisswein und Bouillon <i>Veal in white wine and bouillon</i>	59.00
Beilagen zum Fleischfondue <i>Supplements</i>	Pommes frites und/oder Reis <i>Fries, rice and vinegared vegetables</i>	
Saucen zum Fondue <i>Sauces</i>	Cocktail, Curry, Tartar, Knoblauch, Sweet-Chili Preiselbeeren, Essiggemüse, Senffrüchte <i>Cocktail, curry, tartar, garlic, cranberries, sweet-chili, pickled vegetables, mustard fruits</i>	
Fleisch Supplement pro 100g <i>Supplements</i>	Rindshuft <i>Beef</i>	15.00
	Kalbshuft <i>Veal</i>	18.00

Schnecken

Snails

6 Burgunder Schnecken <i>6 Burgund snails</i>	15.00
12 Burgunder Schnecken <i>12 Burgund snails</i>	26.00
6 Schnecken Gentiana <i>6 snails Gentiana</i>	24.00



Dessert

Dessert


Hausgemacht

Homemade

Schokoladen Mousse ✓ <i>Chocolate mousse</i>	13.00
Malanser Zwetschgen ✓ <i>Malanser plums</i>	12.00
Crema Catalana ✓ <i>Catalana cream</i>	12.00
Eiskaffee Wiener Art ✓ <i>Iced coffee Viennese style</i>	13.50

Glace

Ice cream

Sorbet  <i>Sorbet</i>	Zitrone, Zwetschgen <i>Lemon, Plums</i>	4.00
Rahmglace <i>Ice cream</i>	Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zimt <i>Vanille, Chocolate, Strawberry, Cinamon</i>	4.00
Rahm und Schokoladensauce <i>Whipped cream, and Chocolate sauce</i>		+1.50



Deklaration

Rindfleisch	Schweiz, Südamerika
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Schnecken	Thailand

Lieferanten und Partner

Wir danken unseren Lieferanten für die super Qualität und die immer sehr gute Zusammenarbeit.

Adank Davos AG	Bebi Davos	Gela Frutta Davos
Froneri Schweiz	Rageth Comestibles AG	Molkerei Davos
Stiffler Metzgerei Davos	Transgourmet	Bäckerei Schneider

Partnerbetrieb

Gerne nehmen wir Reservationen für einen Besuch in unserem zweiten Restaurant an der Promenade 45 direkt entgegen.

