

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, carrots</i>	12.50
Sommersalat <i>summer salad</i>	Blattsalat, Melonen, Cherry Tomaten <i>mixed green salad, melons, cherry-tomatoes</i>	15.00
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>dried beef, 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, french fries, lemon, seasonal vegetables

29.00

Cordon bleu vom Schwein (160g)

pork cordon bleu

Davoser Bergkäse, Kochschinken, Pommes frites, Saisongemüse

Davos mountain cheese, ham, french fries, seasonal vegetables

34.00

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 Méditerranée ✓ <i>fondue méditerranée</i>	Tomaten <i>tomatoes</i>	29.00
Fondue Diavolo ✓ <i>fondue diavolo</i>	Tomaten und Chili <i>tomatoes and chilli</i>	30.00
Zusätzliche Beilagen zum Fondue <i>supplements</i>	kleine Kartoffeln <i>small potatoes</i>	6.00
	Schinkenwürfel <i>ham cubes</i>	6.00
	Birnen- und Apfelwürfel, Champignon oder Essiggemüse <i>pears and apple cubes, champignon or vinegared vegetables</i>	je 5.00
	Mischgemüse <i>mixed vegetables</i>	7.00

Raclette

Raclette

Raclette Portion ✓ <i>raclette portion</i>	Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons <i>potatoes, onions, pickles</i>	18.50
Käseschnitte Williams ✓ <i>raclette cheese bread slice, Williams</i>	Toastbrot, Silberzwiebeln, Cornichons <i>toast bread, onions, pickles</i>	22.50

✓ Vegetarisch 🌱 Vegan

Bei Fragen zu Allergien geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise inklusive MwSt.



Fleischfondue

Meat Fondue

auf Vorbestellung ab Zwei Personen

200g pro Portion

Fondue Chinoise

fondue chinoise

Rinds- und Kalbshuft in Bouillon

beef, veal in bouillon

55.00

Fondue Bourguignonne

fondue bourguignonne

Rindshuft in Öl

beef in oil

56.00

Fondue Bacchus

fondue bacchus

Kalbshuft in Weisswein und Bouillon

veal in white wine and bouillon

59.00

Beilagen zum Fleischfondue

supplements

Pommes frites und/oder Reis

french fries, rice and vinegared vegetables

Saucen zum Fondue

saucers

Cocktail, Curry, Tartar, Knoblauch, Sweet-Chili

Preiselbeeren, Essiggemüse, Senffrüchte

cocktail, curry, tartar, garlic, cranberries, sweet-chili, pickled vegetables, mustard fruits

Fleisch Supplement pro 100g

supplements

Rindshuft

beef

15.00

Kalbshuft

veal

18.00

Schnecken

Snails

6 Burgunder Schnecken

6 Burgund snails

15.00

12 Burgunder Schnecken

12 Burgund snails

26.00

6 Schnecken Gentiana

6 snails Gentiana

24.00

✓ Vegetarisch ✓ Vegan

Bei Fragen zu Allergien geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise inklusive MwSt.



Dessert

Dessert

Hausgemacht

Homemade

Schokoladen Mousse ✓ <i>chocolate mousse</i>	13.00
Malanser Zwetschgen ✓ <i>Malanser plums</i>	12.00
Caramelköpfl ✓ <i>clans caramel</i>	12.00
Eiskaffee Wiener Art ✓ <i>iced coffee Viennese style</i>	13.50

Glace

Ice cream

Sorbet 🌱 <i>sorbet</i>	Zitrone, Zwetschge <i>lemon, plum</i>	4.00
Rahmglace <i>ice cream</i>	Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zimt <i>vanille, chocolate, strawberry, cinnamon</i>	4.00
Rahm und Schokoladensauce <i>whipped cream, and chocolate sauce</i>		+1.50



Deklaration

Rindfleisch

Schweiz

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.

