

Gentiana



Restaurant



A la Carte

Vorspeisen

starter

Grüner Salat ✓

green salad

diverse Blattsalate

mixed green salad

12.00

Gemischter Salat ✓

mixed salad

Blattsalat, diverse Rohkost

mixed green salad, mixed raw vegetable

13.00

Bergbuuresalat

farmer salad

Nüsslisalat, Speck, Croutons, Ei

lamb's lettuce, bacon, croutons, egg

16.00

Salatsaucen nach Wahl

salad dressing of your choice

Französisch oder Italienisch

french or italian

Bündnerplättli

Graubünden plate

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa, Käse

dried beef, cured ham, bacon, coppa, cheese

27.50

Bündnerfleisch

16.50 / 29.00

Suppen

soup

Tomatencremesuppe ✓

tomatosoup

14.00

Schneckensuppe

snail soup

Gentiana Klassiker

Gentiana classic

15.00



Hauptspeisen

main course

Klassiker

classics

Bündner Röstli

hash browns

Schinken, Spiegelei, Davoser Bergkäse

ham, fried egg, Davos cheese

27.00

Risotto milanese ✓

risotto milanese

Safranrisotto, Steinpilze, Parmesan

saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan

32.00

Fleisch

meat

Schweinsschnitzel (160g)

veal schnitzel

paniert mit Pommes frites, Zitrone, Saisongemüse

breaded, french fries, lemon, seasonal vegetables

34.00

Rindsentrecôte (180g)

beef steak

Pommes frites, Café de Paris, Saisongemüse

french fries, café de Paris, seasonal vegetables

53.00



Fondue

fondue

ab zwei Personen

200g pro Portion

Fondue Klassisch ✓

fondue classic

Hausmischung

house recipe

32.00

Fondue Gentiana

fondue Gentiana

Speck und Kräuter

bacon and herbs

35.00

Fondue Mediterranée ✓

fondue méditerranée

Tomaten

tomatoes

33.00

Fondue Diavolo ✓

fondue diavolo

Tomaten und Chilli

tomatoes and chilli

34.00

Fondue Steinpilz ✓

fondue porcini mushrooms

Steinpilze

porcini mushrooms

37.00

Zusätzliche Beilagen zum Fondue

supplements

kleine Kartoffeln

small potatoes

7.00

Schinkenwürfel

ham cubes

7.00

Birnen- und Apfelwürfel, Champignon oder Essiggemüse

pears and apple cubes, champignon or vinegared vegetables

je 6.00

Mischgemüse

mixed vegetables

7.00

Zusätzliches Gedeck

10.00



Fleischfondue

meat fondue

ab Zwei Personen

200g pro Portion

Fondue Chinoise

fondue chinoise

Rinds- und Kalbshuft in Bouillon

beef, veal in bouillon

58.00

Fondue Bourguignonne

fondue bourguignonne

Rindshuft in Öl

beef in oil

59.00

Fondue Bacchus

fondue bacchus

Kalbshuft in Weisswein und Bouillon

veal in white wine and bouillon

62.00

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

16.00

Kalbshuft

veal

19.00

Schnecken

snails

6 Burgunder Schnecken

6 Burgund snails

16.00

12 Burgunder Schnecken

12 Burgund snails

27.00

6 Schnecken Gentiana

6 snails Gentiana

25.00



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.

