

Piano dei menu dal 05. a 11. ottobre 2026

Davos

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 Spätzli con salsa al cerfoglio, noci tostate, cavolo riccio e insalata del mercato 13.95	Due vol-au-vent di rösti con ragù di zucca e spugnole e cavoli di Bruxelles tostati alla senape 13.95	Gratin di schupfnudel con piselli bio, pomodori cherry, spinaci bio e formentino con uva 13.95	Quiche al cavolo rosso con formaggio di capra, nocciole e insalata del mercato 13.95	Halloumi croccante in crosta di panko con polenta alla barbabietola rossa e broccoli e ceci tostati 13.95	Curry di zucca e lenticchie con riso Venere e pak choi con peperoncino 13.95
 Brasato di manzo slow cooked con salsa al sidro, patate al burro con salvia e carote bicolori 15.95	Scaloppina di cervo in padella con salsa di prugne secche, risotto alle castagne e cavolo rosso 15.95	Polpettone della nonna con salsa al vino rosso, tagliatelle verdi e cavolfiore con pangrattato 15.95	Sminuzzato di capriolo con salsa alla panna per selvaggina, knöpfli e piattoni 15.95	Filetti di persico croccanti in pastella alla birra con salsa tartare, patate lesse e spinaci in foglia con cipolle 15.95	Spezzatino di agnello con mele e ginepro, farfalle e lattuga bio 15.95
 Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate 9.95	Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate 9.95	Polpette di pollo in salsa alla panna e ai funghi con puré di patate 9.95	Lasagne alla Bolognese 9.95	Lasagne alla Bolognese 9.95	Lasagne alla Bolognese 9.95
 Salsiccia da arrostire al formaggio piccante con senape a grani grossi nel vasetto Weck Contorni a scelta 16.95	Cordon bleu classico 200g con prosciutto cotto di campagna e Gruyère, ketchup nel vasetto Weck e contorni a scelta 19.95	Hawaii Burger con manzo, ananas grigliata, pancetta, formaggio cheddar, lattuga e salsa hot chili Contorni a scelta 18.95	Oggi è la giornata degli spiedini Vi aspetta una gamma di spiedini tutta da scoprire. 19.95	Scaloppina di vitello in panatura dorata e croccante Salsa di mirtilli rossi e limone Contorni a scelta 19.95	Cordon bleu alle erbe aromatiche 200g con prosciutto e Cantadou alle erbe aromatiche ketchup nel vasetto Weck Contorni a scelta 19.95
 Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata	Classici del giorno Bratwurst tradizionale di Olma con salsa di cipolle e scaloppina di maiale impanata

Piano dei menu dal 05. a 11. ottobre 2026

Davos

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
 Bavette con bolognese di noci Insalata del mercato 12.95	Cellentani con salsa di pomodoro con tonno e olive Insalata del mercato 12.95	Conchiglie con salsa di verdure mediterranee Insalata del mercato 12.95	Pennette integrali con pesto verde e semi di zucca Insalata del mercato 12.95	Penne con salsa all'arrabbiata alla panna Insalata del mercato 12.95	Tortiglioni con salsa di pomodori cherry e carciofi Insalata del mercato 12.95
 Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta	Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta	Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta	Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta	Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta	Pesce alla piastra vi aspettano ogni giorno specialità di pesce alla piastra sempre diverse contorni a scelta