



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

## Speisekarte Abendessen

17.45 Uhr bis 21.00 Uhr

Ihre Gastgeber Andrea Schwyzer & Roger Lüthi wünschen

«An guata! Schön, sind Sie bei uns!»

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*



Rogers' Empfehlung: Eine kulinarische Reise durch unsere Region!



## «Bündner Menü»

*Rogers's recommendation: «Grison-Menu» all local specialties*

### 2 Stück Bündner Capuns

*2 pieces of «Capuns»*

\*\*\*\*\*

### Mini-Bündner Gerstensuppe im Kaffeetässli

*Mini-Grison Barley Soup in the coffee cup*

\*\*\*\*\*

### Saftiger Hirschbraten an Rotweinsauce

### Salsizpizokel und Rotkraut

*Hearty roast deer with red wine sauce, served with Pizokel and red cabbage*

\*\*\*\*\*

Ein Stück <<Kein Dessert>>  
(Mini-Dessert zum Auswählen)

*One piece of «No Dessert»*

**4 Gänge / CHF 65.00** 4 courses

*...oder stellen Sie sich Ihr Menü mit 2 oder 3 Gängen selbst zusammen!*

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*



## Salate & Vorspeisen starters & salads

Blattsalat

*Leaf salad*

CHF 9.00

Gemischter Salat

*Mixed salad*

CHF 11.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons & Hüttenkäse

*Lamb's lettuce salad with bacon, egg and cottage cheese*

CHF 15.50

→ Wählen Sie hausgemachtes Französisches- oder Italienisches Dressing. *Choose French or Italian dressing.*



Rogers Tip: «Tavolata Islen» Vorspeisenplatte

ab 2 Port. /Preis pro Port.

CHF 26.00

*Starter Platter <<Tavolata>> (ask our staff) price per portion, starting from 2 portion*



Fenchelsalat mit Burrata Pugliese und Blutorangenvinaigrette

*Fennel salad with orange vinaigrette and Burrata Pugliese*

CHF 17.50

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*


# Suppen & Warme Vorspeisen / Lokales / Pasta soups, local food, pasta

Bündner Gerstensuppe Traditional grison barley soup CHF 11.00

Curry Zitronengrassuppe mit Crevetten-Tätschli CHF 14.50  
Curry lemongras-Soup with prawns-cake

Bündner Capuns (Mangoldwickel) Hauptgang 5 Stk. CHF 24.50  
➔ Vegetarisch sowie auch Glutenfrei möglich!  3 Stk. CHF 18.50  
«Capuns» Traditional grison dish (vegetarian or gluten free possible)

Salsizpizokel mit Lauch (alles im Spätzliteig) an leichter Rahmsauce CHF 25.50  
Homemade Pizokel (big local spaetzli) with Salsiz (local salami) and leek für den kleinen Hunger CHF 19.50

Hausgemachte Lasagne mit Spinat & Ricotta CHF 25.50   
Homemade lasagna with spinach and Ricotta Cheese (Vegetarian)

## Hauptgerichte Fleisch: *main dishes with meat*

Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Bündner Bergkäse Schwein CHF 32.00 *pork*  
Pommes Frites und Wintergemüse Kalb CHF 44.50 *veal*

→ auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich

*Breaded schnitzel Cordon Bleu filled with local cheese and ham served with French fries and vegetables*

Hirschbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Salsipizokel und Rotkraut CHF 41.00  
*Braised deer in hearty red wine sauce with homemade Pizokel an red cabbage* für den kleinen Hunger CHF 36.00

Knusprige Rösti mit Rindsfiletstreifen «Stroganoff» CHF 44.00  
*Crispy Rösti with beef fillet slices «Stroganoff»*



Tip!

«Islen-Rindsfilet Café de paris» (im Pfännli gratiniert) *beef fillet café de paris* CHF 44.50 (150g)  
Wählen Sie dazu: Pommes Frites oder winterliches Gemüse oder Beilagensalat CHF 54.50 (300g)

Kalbskotelette (350g) mit Morchelrahmsauce CHF 65.00  
mit Winterspinat und Kartoffelgratin  
*veal cutlet (chop) with morel cream sauce, spinach and potato gratin*

## Fisch fish

Gebratenes Seezungenfilet auf Erbsen-Kartoffelpüree mit Pak Choi CHF 44.00

*Fried sole fillet (fish) with green peas-puree and Pak Choi*

zusätzliche Beilagen zu den Hauptgerichten:

+Beilage Pommes Frites / Beilagen Salat CHF 5.00 / +Beilage 1 Gemüse CHF 3.50 / Plus 4 Gemüse CHF 8.50

## Fondues / auf Vorbestellung

Käsefondue <<Hausmischung Molkerei Davos>> *cheese fondue* (250g) CHF 28.00

serviert mit Hausbrot *with bread*

→ Käse-Fondue servieren wir **ausschliesslich im Grotto** *serverd only in the Grotto-Room*

→ **keine** Käsefonduebestellungen **Freitag- & Samstagabend** *not Friday / Saturday Night*

Fleischfondue <<Chinoise>> à discrétion pro Person / ab 2 Personen CHF 49.50

Handgeschnittenes Fleisch: Rind / Kalb / Poulet mit seinen typischen Saucen & Pommes Frites

*Typical meat fondue <<Chinoise>>*

→ Reservation mindestens 24 Stunden vorher!

→ Roger's Tip: mit Davoser Hirschfleisch extra pro 100g +CHF 8.50



Tip!

## Dessert dessert

<<Kein Dessert>> <small>&lt;&lt;no dessert&gt;&gt; (ask our staff)</small>	pro Stück	CHF 6.90
<<Kein Käse>> von Jumi <small>cheese</small>	pro Stück	CHF 9.50

GWunderwald Crèmeschnitte <small>slice of cream cake</small>	pro 1cm	CHF 1.90
→ <<es het solangs het!>>		

Eiskaffee <<Islen>> handgerührt (3 Kugeln Kaffeeglacé mit Espresso)	CHF 13.50
	Mini CHF 9.50
...mit <<Schuss>> Baileys oder Rahmlikör +	CHF 2.50

Eine Kugel Eis ohne Rahm (Tagesangebot) <small>one scoop of ice cream</small>	CHF 4.00
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet (Tagesangebot) <small>homemade sorbet</small>	CHF 4.50

Rahmzuschlag <small>whipped cream</small>	CHF 1.50
---	----------