



-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

### Salsipizokel 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

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

Bündner Gerstensuppe *Traditional grison barley soup* CHF 11.00

Curry Zitronengrassuppe mit Crvetten-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 Médailleon vom Zander

CHF 38.50

Pastinakenpüree und Spinatknödel Filet of pikeperch (fish) with a parsnip-puree and spinach dumplings

zusätzliche Beilagen zu den Hauptgerichten:

+Beilage Pommes Frites / Beilage 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
---	----------