



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

Speisekarte Mittagessen

11.30 Uhr bis 13.45 Uhr

Ihre Gastgeber Andrea Schwyzer & Roger Lüthi wünschen

«An guata! Schön, sind Sie bei uns!»

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.

Vorspeisen & Suppen starters & soups

Blattsalat

Leaf salad

CHF 9.00

Gemischter Salat

Mixed salad

CHF 11.50

Salatschüssel pro Portion (zum selber schöpfen <<wia dahai>>)

Bowl of mixed salad easy to share

CHF 13.00

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.*

Bündner Gerstensuppe *Traditional grison barley soup*

(grosse Portion CHF 17.00)

CHF 11.00

Rindsbouillon mit Flädli *clear soup with pancake slices*

(grosse Portion CHF 12.50)

CHF 6.50

Tagessuppe *Soup of the day*

(grosse Portion CHF 14.50)

CHF 8.50

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.

Plättli & lokale Spezialitäten dried meat / cold platters and local food



Tip!

Bündnerfleisch vom Brügger Parpan (80g) local dried beef CHF 26.80

Jörg Brügger stellt noch wie vor 100 Jahren die Spezialität in der wohl
Traditionsreichsten Trocknerei Graubündens her.

Probierportion CHF 6.00

<<Islen-Plättli>> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohessspeck & Bergkäse CHF 29.00

„Islen Platter“ with local dried meat (Bündnerfleisch), raw ham, bacon, Salsiz, bacon and cheese

Salsiz Salsiz (local salami) CHF 14.50

Portion Davoser Bergkäse (130g) mit hausgemachtem Früchtebrot CHF 14.50

Portion alpine cheese with homemade fruit bread

Bündner Capuns (Mangoldwickel) 5Stk. CHF 24.50

➔ Vegetarisch sowie auch Glutenfrei möglich!

3Stk 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

Mittagsangebot Hauptgerichte: *main dishes for lunch*



Tip!

Pasta Hit für Langläufer inkl. 3dl Islen Eistee oder Quellwasser

CHF 19.90

Inkl. Menü-Vorspeise kleiner Menüsalat ODER Tagessuppe (Preis gilt nicht zum Teilen!)

CHF 24.00

Cross-country-offer: pasta of the day 3dl homemade Ice Tea / Tab water

Rösti Nature *Rösti (kind of hash brown)*

CHF 17.50

...mit Bergkäse überbacken *gratinated with alpine cheese*

+ CHF 2.50

...mit Spiegelei *with fried egg*

+ CHF 1.50

...mit Speck *with bacon*

+ CHF 2.00

Rogers' Bündner Hackbraten mit Kartoffelstock

CHF 27.50

Homemade «Grison» meatloaf with mashed potato

für den kleinen Hunger

CHF 22.50 *small*



Hausgemachte Lasagne mit Spinat & Ricotta

CHF 25.50

Homemade lasagna with spinach and Ricotta Cheese (Vegetarian)

Hirschbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Salsizpizokel 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



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)

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

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

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

serviert mit Hausbrot

→ wir bitten Sie um Reservation, wenn immer möglich im Voraus

→ Käse-Fondue servieren wir ausschliesslich im Grotto / auf der Terrasse

Dessert dessert



Tip!

GWunderwald Crèmeschnitte slice of cream cake

pro 1cm

CHF 1.90

→ <<es het solangs het!>>

Früchtewähe (Tagesangebot) fruit cake

CHF 6.00

Heidelbeerwähe blueberry cake

CHF 6.80

Apfelstrudel mit Vanillesauce strudel with vanilla sauce

ohne Sauce CHF 6.00

CHF 9.50

Quarktorte cheese cake

CHF 6.00

Eine Kugel Eis ohne Rahm (Tagesangebot) one scoop of ice cream

CHF 4.00

Rahmzuschlag whipped cream

CHF 1.50

Eiskaffee <<Islen>> handgerührt (3 Kugeln Kaffeeglacé mit Espresso)

CHF 13.50

(Mini-Coupe CHF 9.50)

...mit <<Schuss>> Baileys oder Rahmlikör +

+CHF 2.50

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt hauptsächlich von der Metzgerei Spiess und Metzgerei Stiffler in Davos. Weitere Lieferanten sind Bianchi AG aus Zürich und Rageth Comestibles in Landquart.

Rind CH, UY*, AUS, SCO | Schwein CH | Kalb CH, BEL | Geflügel CH, FRA | Wurstwaren & Trockenfleisch: CH, Metzgerei Spiess & Stiffler Davos, Fleischrocknerei Brügger Parpan | Fisch: EST Binnenfischerei | Crevetten: VN (Bianchi Eigenprodukt)

*Kann mit Antibiotika und/oder Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Allergien

Soweit als möglich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Allergien. Wir als normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine Kontaminierung nie zu 100% ausschließen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Davoser Wasser

Gerne servieren wir **Leitungswasser zum Wein** dazu kostenlos. Wird ausschliesslich Davoser Wasser konsumiert, erlauben wir uns, CHF 3.00 pro Gast zu verrechnen. Dies darf unbegrenzt nachbestellt werden.

Das Gasthaus Islen verfügt über eine eigene Quelle. Dieses bedeutet jedoch auch, dass wir an Kontrollen gebunden sind um dieses Wasser anbieten zu dürfen. Natürlich sind in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert.

Zahlungsarten

Mastercard & Visa möglich ab CHF 40.00. Danke, dass Sie mit Bargeld oder EC-Maestro / Post Card bezahlen.

Wir investieren das Geld lieber in Qualität anstatt in hohe Kommissionen für Visa und Master Card...

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.