



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

### **Mittags-Karte**

11.30 Uhr bis 13.30 Uhr (letzte Bestellung)

### **Abend-Karte**

18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Letzte Bestellungen Hauptgerichte bis 20.30 Uhr

Das ganze Islen-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit  
und eine gesellige Zeit bei uns!

## **Bitte reservieren zum Abendessen**

Wir arbeiten im Sommer mit einem kleinen Team um wirtschaftlich und rentabel zu sein. Den ganzen Tag gibt es bei uns durchgehend kalte und warme Speisen zum Essen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus diesem Grund an ruhigen Abenden ohne Gäste und ohne Voranmeldungen die Küche ab 20.30 Uhr schliessen, wenn alle Gäste gegangen- und wir alleine sind.

Ihre Gastgeber Andrea Schwyzer & Roger Lüthi

*Preise in Schweizer Franken inklusive 8% Mwst.*

# Fleischdeklaration

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

Rind CH, EU, SCO, AUS\*, IRL, | Schwein CH | Kalb CH, EU | Geflügel CH | Wurstwaren & Trockenfleisch: CH, Metzgerei Stiffler Davos, Metzgerei Spiess Davos, Fleischtrocknerei Brügger Parpan | Hirsch: CH, NZ, AT | Reh: EU | Crevetten: VN (Bianchi Eigenprodukt, nachhaltige Produktion mit Zertifikat)

\*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 / Karaffe zu verrechnen.

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.

## Vorspeisen *starters*

Blattsalat

*Leaf salad*

CHF 8.50

Gemischter Salat

*Mixed salad*

CHF 11.50

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

*Bowl of mixed salad easy to share*

CHF 12.00

Herbstliches Salatbouquet an Holunder Vinaigrette  
mit Tranchen vom Hirsch-Bresaola

*salad with slices of deer-Bresaola and elderflower-vinaigrette*

CHF 23.00

<<Tavolata Islen>> (Vorspeisenvariation zum Teilen) ab 2 Portionen / pro Port.

CHF 24.00

*<<Tavolata Islen>> starter Platter to share starting from 2 Portions / price per Portion*

→ Nur abends erhältlich!

## Suppen soup

### Gerstensuppe

*Traditional grison barley soup*

CHF 9.50

### Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kernöl

*Cream of pumpkin soup*

CHF 8.50

## Lokale Spezialitäten / Teiggerichte Pasta & Local

### Bündner Pizokel mit Salsiz & Lauch an leichter Rahmsauce

*Homemade Pizokel (big local spaetzli) with Salsiz (local salami) and leek*

für den kleinen Hunger

CHF 24.50

CHF 18.50

### Bündner Capuns (Vegetarisch sowie Glutenfrei möglich!)

*<<Capuns>> Traditional grison dish (also vegetarian)*

3Stk CHF 18.50

5 Stk.

CHF 24.50

### Hausgemachte Steinpilzravioli mit Parmesan und Nussbutter

*Homemade ravioli filled with mushrooms (boletus) served with parmesan cheese and nut butter*

CHF 31.00

## <<weniger wilde>> Hauptgänge main course

Rösti Nature *Rösti (kind of hash brown)*

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

...mit Spiegelei *with fried egg*

...mit Speck *with bacon*

CHF 17.50

+ CHF 2.50

+ CHF 1.50

+ CHF 2.00

Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Bündner Bergkäse

Schwein CHF 31.00 pork

Pommes Frites und Mischgemüse

Kalb CHF 42.00 veal

→ auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich

*Breaded schnitzel Cordon Bleu (pork or calf) filled with local cheese and ham served with French fries and vegetables*

Knusprige Rösti mit Rindsfiletmédailles (180g) an Morchelrahmsauce CHF 47.00

*Beef fillet with morel sauce and Rösti*

Herbstlicher Beilagenteller

CHF 27.50

(Rotkraut, Marroni, Birne, Salsizpizokel und Rahmwirsing)

*Selection of venison-side dishes: Pizokel (local spätzle), red cabbage with glazed chestnuts, creamy cabbage and whitewine-pear with cranberries*

# Unsere Wildgerichte meat from the hunt

Médaille vom Hirschentrecôte mit schwarzen Nüssen

CHF 45.00

*Entrecôte of deer with black walnuts*

Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Cognac

CHF 43.00

*Escalopes of roe with venison cream sauce with cognac*

für den kleinen Hunger

CHF 38.00

Hirschpfeffer

CHF 31.00

*Traditional venison-ragout with dark sauce*

für den kleinen Hunger

CHF 26.00

→ die 3 oberen Gerichte servieren wir mit klassischen Beilagen: *classic seasonal side dish*

Rotkraut mit glasierten Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeeren. Wahlweise hausgemachte Pizokel mit Salsiz oder Tagliatelle.  
*red cabbage with glazed chestnuts and white wine-pear with cranberries. You can also choose between our homemade Pizokel or Noodles.*

<<Wild-Pfännli>> Salsizpizokel mit Hirsch-Geschnetzeltem

CHF 35.50

und Trauben an Preiselbeersauce

*Pizokel with minced deer with cranberry-cream sauce and grapes*

Reh-Entrecôte auf hausgemachten Steinpilzravioli

CHF 44.50

und Rahmwirsing

*Medaillon of pink roasted roe entrecote on top of homemade mushroom-ravioli with venison cream sauce*