



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

Mittags- und Abend Karte

11.45 Uhr bis 13.30 Uhr (letzte Bestellung)

18.00 Uhr – 20.15 (letzte Bestellung)

Ihre Gastgeber Andrea Schwyzer & Roger Lüthi mit dem ganzen Islen Team
wünschen

«An guata! Schön, sind Sie bei uns!»

Liebe Gäste

Zahlungsarten

Danke, dass Sie trotz Corona mit **Bargeld** oder **EC-Maestro / Post Card** bezahlen. TWINT, Mastercard und Visa verlangen hohe Kommissionen...

Davoser Wasser

Gerne servieren wir Leitungswasser zum Wein dazu kostenlos. Wird ausschliesslich Davoser Wasser konsumiert, erlauben wir uns, CHF 3.00 pro Literkaraffe 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.

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 | Schwein CH | Kalb CH | Wurstwaren & Trockenfleisch: CH, Metzgerei Spiess & Stiffler Davos, | Hirsch CH, AT, NZ | Reh AT, EU |

Beilagenwechsel

Bei Fleischgerichten anstelle die vorgeschlagene Beilage zu Pommes Frites, viererlei Gemüse oder Fitnesssteller (gemischte Salate) zu nehmen, ist kein Problem. Rösti servieren wir grundsätzlich nicht als Beilage, da dafür der Platz auf dem Herd- speziell zur Wildzeit- nicht ausreicht.

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

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.

Salate / Vorspeisen *salads / starters*

Blattsalat *Leaf salad*

CHF 9.00

Gemischter Salat *Mixed salad*

CHF 11.50

Salatschüssel pro Portion (zum selber schöpfen «wia dahai»)

pro Portion

CHF 13.00

Bowl of mixed salad easy to share, price per Portion

«Äplersalat»

CHF 16.50

Blattsalatbouquet mit gebratenen Davoser Eierschwämmli und Speck

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

→ wählen Sie hausgemachtes Französisches- oder Balsamico-Dressing.

Choose homemade French or Italian dressing

Suppen soups

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe grison barley soup
...mit Hirschwursträdli with Venison Sausage

Vorspeise

Hauptgang

CHF 11.00

CHF 16.00

CHF 12.50

CHF 17.50

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl
Cream of pumpkin soup

CHF 8.50

CHF 14.50

Plättli / geräuchertes cold platters / dried meat & cheese

«Islen-Plättli»

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

CHF 29.00

Bündner Salsiz (fein aufgeschnitten auf dem Holzbrett) Salsiz (local salami)

CHF 14.50

Portion Davoser Bergkäse (130g) mit hausgemachtem Früchtebrot
Portion alpine cheese with homemade fruit bread

CHF 14.50

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.

Unsere klassischen Wildgerichte meat from the hunt

→ alle folgenden Fleisch-Gerichte servieren wir mit klassischen Wild-Beilagen:
Salspizokel, Rotkraut mit glasierten Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeeren.

These following meats, we serve with classic seasonal side dish : red cabbage with glazed chestnuts and white wine-pear with cranberries. & our homemade Pizokel (local big spätzle)

Médaille vom Hirschentrecôte mit eingelegten Zwetschgen CHF 44.50

Médaille of deer entrecôte with plums

Hirschpfeffer

Traditional venison-ragout with dark sauce

CHF 31.00

für den kleinen Hunger CHF 26.00

Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Cognac

Escalopes of roe with venison cream sauce dashed with cognac

CHF 43.00

für den kleinen Hunger CHF 38.00

Reh-Entrecôte in der Nusskruste

Médaille of pink roasted roe entrecote with nuts-crust

CHF 44.50

Herbstliche Hauptgänge seasonal classics

«Wild-Pfännli» Kürbis-Spätzli mit Hirsch-Geschnetzeltem
und Trauben an Preiselbeersauce

pumpkin-spätzle with minced deer with cranberry-cream sauce and grapes

CHF 35.50

Hausgemachte Kürbis-Spätzli mit Käse & Kräuter

Homemade pumpkin-Spätzle with cheese and herbs

für den kleinen Hunger

CHF 24.50

CHF 18.50



Herbstlicher Beilagenteller

(Rotkraut, Marroni, Birne, Kürbis-Spätzli und Rahmwirsing)

Venison-side dishes: pumpkin-Spätzle, red cabbage with glazed chestnuts and white wine-pear with cranberries.

CHF 27.50



Hirschwurst (warm) mit Brot und Senf

...als Fitnessteller mit gemischten Salaten zusätzlich

Sausage of venison (local) served with bread CHF 10.50 / or with mixed salads extra CHF 19.50

CHF 10.50

CHF 19.50

Hirschwurst mit Salsipizokel & Rotkraut

Venison Sausage with Homemade Pizokel and red cabbage

CHF 25.50

Islen-Klassiker Islen classic main dishes

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

Bündner Capuns (Vegetarisch sowie Glutenfrei möglich!) 3Stk CHF 18.50 5 Stk. CHF 24.50

Regulär mit Trockenfleisch, bitte bestellen Sie beim Service falls vegetarisch / Glutenfrei gewünscht

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



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 32.00 *pork*

Pommes Frites und Mischgemüse

Kalb CHF 44.50 *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