



-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 bis Mitte Dezember mit einem kleinen Team um wirtschaftlich 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 Mwst.

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, EU, SCO, AUS*, IRL, | Schwein CH | Kalb CH | Geflügel CH | Wurstwaren & Trockenfleisch: CH, Metzgerei Spiess & Stiffler Davos, Fleischtrocknerei Brügger Parpan | Hirsch: CH, NZ, AT | Reh: EU | 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

Danke, dass Sie mit Bargeld oder EC-Maestro / Postcard (ab Dezember 2017) bezahlen.

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

Preise in Schweizer Franken inklusive Mwst.

Zusätzliche Gerichte am Mittag (abends NICHT erhältlich)

Tagessuppe kleine Portion *small*
CHF 7.50 CHF 12.50

Pasta Hit für Langläufer inkl. 3dl Islen Eistee oder Quellwasser CHF 19.00

Inkl. Menü-Vorspeise kleiner Menüsalat ODER Tagessuppe CHF 23.50

Cross-country-offer: pasta of the day incl. starter & 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

Davoser Hirschwurst von der Metzgerei Stiffler mit Pizokel CHF 24.50

Davos sausage of venison (local) served with Pizokel

Käsefondue <<Hausmischung Molkerei Davos>> pro Person CHF 27.00

Classic cheese fondue

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

→ Abends nur mit Vorbestellung (Freitag & Samstag-Abend KEIN Käsefondue)

Vorspeisen & Salate *starters & salads*

Vorspeisenplatte <<Tavolata Islen>>

ab 2 Port./Preis pro Port. CHF 25.00

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

➔ Ausschliesslich Abends erhältlich!

Blattsalat *Leaf salad*

CHF 8.50

Gemischter Salat *Mixed salad*

CHF 11.50

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

CHF 12.00

Bowl of mixed salad easy to share

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons & Hüttenkäse

CHF 14.00

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

Diese Salate servieren wir Ihnen mit hausgemachtem französischem- oder Italienischem Dressing.

Please choose our home-made French or Italian dressing.

Suppen *Soups*

Gerstensuppe

Traditional grison barley soup

CHF 9.50

Consommée mit Ochschwanzravioli

Consommée with homemade oxtail-Ravioli

CHF 14.50

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 Gnocchi Malfatti mit Federkohl und Burrata Pugliese

Homemade Gnocchi Malfatti with kale and Burrata Pugliese

für den kleinen Hunger

CHF 28.00

CHF 23.00

Preise in Schweizer Franken inklusive Mwst.

Fleisch & Fisch meat & fish

Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Bündner Bergkäse Schwein CHF 31.00 pork

Pommes Frites und Mischgemüse Kalb CHF 43.50 veal

→ auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich

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

Knusprige Rösti mit Rindsfilet <<Stroganoff>> CHF 43.00

Beef fillet slices and Rösti

«Rogers' kross gebratener Schweinebauch» CHF 31.00

Federkohl und konfierte Kartoffeln *crispy pork belly with kale and potatos*

Kalbskotelette (350g) *Veal Cutlet (Chop)* CHF 54.50

Rindsfiletmédaille (180g) *beef fillet médaillon* CHF 49.00

mit reichhaltiger Gemüsebeilage und Morchelrahmsauce *with many different vegetables and mushroom sauce*

→ auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Pommes Frites / Fitnesssteller zu den Fleischgerichten.

Gebratenes Seezungenfilet an Hummerschaumsauce CHF 44.00

Federkohl und konfierte Kartoffeln

fried sole fillet with lobster sauce, kale and potatos

Preise in Schweizer Franken inklusive Mwst.

Dessert dessert

<<Kein Dessert>> <<no dessert>> (ask our staff) pro Stück CHF 6.50
→ Ausschliesslich Abends erhältlich!

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

Eiskaffee <<Islen>> handgerührt coffee ice cream with espresso CHF 12.50
(Kaffeeglace mit Espresso) Mini CHF 8.50
...mit <<Schuss>> Baileys oder Rahmlikör + CHF 2.50

Hausgemachte Sorbet mit <<Schuss>> homemade Sorbet with dash of...

3 kleine Kugeln Frucht-oder Beerensorbets (nach Tagesangebot)
im Prosecco Glas mit <<Schuss>> nach Wahl CHF 9.80
Prosecco, Vodka, Campari, Fruchtbrand three scoops of sorbet with <dash of your choice

Einzelne Kugel Sorbet ohne Rahm one scoop of homemade sorbet CHF 4.50

Glace Ice cream

Eine Kugel Eis ohne Rahm one scoop of ice cream

CHF 3.80

Rahmzuschlag whipped cream

CHF 1.20

→ Glacé-Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Eierlikör, Tiramisu Flavours: vanilla, chocolate, strawberry, chocolate-chip, mocca, eggnogg, tiramisu

Süsswein sweet wine

Kracher Trockenbeerenauslese

Alois Kracher, Österreich, Neusiedlersee



Chardonnay, Welsch-Riesling

0.187cl

CHF 25.00

1 Glas

CHF 12.50

Dulcesco Süsswein aus dem Bündner Rheintal, Cottinelli GR, 2011



Pinot Gris, Riesling - Sylvaner, Chardonnay

37.5cl

CHF 53.00

Digestives

Fragen Sie unser Servicepersonal nach Grappa und Fruchtbränden!

Preise in Schweizer Franken inklusive Mwst.

Reinigungsarbeiten ab 16.30 Uhr

Die Gaststuben sind zwischen 16.30 Uhr und 17.30 Uhr für Reinigungsarbeiten und Vorbereitung Abendservice für Gäste geschlossen. Gerne dürfen Sie auf der Terrasse / im Grotto sitzen bleiben.

17.00 Uhr Küche geschlossen...

Wir bieten den ganzen Tag durchgehend warme Küche! (kleine Karte Nachmittag bis 17 Uhr)
Wir erlauben uns, zwischen 17.00 Uhr und 18.00 Uhr die Küche zu schliessen für Pause der Mitarbeiter und Vorbereitungen Abendservice. Wir servieren Ihnen aber gerne Getränke sowie Chips / Nüssli zum Apéro in dieser Zeit.

Roger & Andrea

& das ganze Islen-Team wünschen einen guten Appetit

und eine gesellige Zeit bei uns. Schön, dass Sie da sind!