



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

kleine Karte Nachmittag
(bis 16.30 Uhr)

Salate salads

Blattsalat Leaf salad CHF 9.00

Salatschüssel <<zum schöpfa wia dahai>> Bowl of mixed salad to share 1 Portion CHF 13.00

Wurst- Käsesalat einfach CHF 13.80

Wurst- Käsesalat garniert mit gemischten Salaten CHF 19.80

Swiss sausage and cheese salad garnished with mixed salads (CHF 19.80) or without a garnish

→wählen Sie hausgemachtes Französisches- oder Italienisches Dressing.

Choose homemade french or italian dressing

Warme Speisen / Suppen soups

kleine Portion

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe grison barley soup CHF 11.00 CHF 16.00

...mit Wienerli with Wiener Sausage CHF 17.50

Rindsbouillon mit Flädli CHF 6.50 CHF 12.50

clear soup with pancake slices

Bündner Capuns (auch vegetarisch sowie glutenfrei möglich!) 3Stk CHF 18.50 CHF 24.50

<<Capuns>> Traditional grison dish (possible vegetarian or gluten free also!)

Portion Pommes Frites CHF 5.00 CHF 8.50

Portion French Fries

Üsi Plättli / Snacks Snacks (Cold platters)

Dazu gibt es Brot & Butter, hausgemachtes Griebenschmalz & Essiggemüse *served with bread & butter, crackling lard and pickles*

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 and cheese

Bündner Salsiz, Metzgerei Stiffler Davos <<Salsiz>> (local salami) CHF 14.50

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

portion alpine cheese with homemade fruit bread

Dessert dessert (nach Verfügbarkeit / Tagesangebot, fragen Sie das Personal!)

GWunderwald Crèmeschnitte slice of cream cake pro 1 cm CHF 1.90

<<es het solangs het!>>

Aprikosenwähe CHF 6.00

Rahmzuschlag

+

CHF 1.50

Heidelbeerwähe blueberry cake

Rahmzuschlag

CHF 6.80

CHF 1.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce strudel with vanilla sauce ohne Sauce CHF 6.00

CHF 9.50

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

CHF 12.50

Mini

CHF 8.50

Zuschlag mit <<Schuss>> Baileys oder Rahmlikör

CHF 2.50

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 / Post Card bezahlen.

Wir investieren das Geld lieber in Qualität anstatt in hohe Kommissionen für Visa und Master Card... (Master Card & Visa nehmen wir ab einem Betrag von CHF 40.00)

Reinigungsarbeiten ab 16.30 Uhr

Die Gaststuben sind zwischen **16.45 Uhr und 18.00 Uhr** für Reinigungsarbeiten und Vorbereitung Abendservice für Gäste geschlossen. Gerne dürfen Sie auf der Terrasse / im Grotto sitzen bleiben.

16.45 – 18.00 Uhr Küche geschlossen...

Wir bieten den ganzen Tag durchgehend warme Küche.

Wir erlauben uns, zwischen 16.45 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.

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*PARA*, | Schwein CH | Kalb CH, | Wurstwaren & Trockenfleisch: CH, Metzgerei Spiess & Stiffler Davos, Fleischrocknerei Brügger Parpan | Lachs: CH (Misox) | Saibling: CH Zucht | Lamm: SCO

*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.