

## Vorspeisen

Hausgemachte Entenleberterrine «Florian`s Art» 70g Fr.23.-  
mit Birnen- Vanille Chutney und glasierte Birnenschnitze  
Toast und Butter

Frisches Rindstartar mit Salatbouquet 110g Fr.26.-  
als Hauptgang 150g Fr.35.-  
serviert mit Toast und Butter

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotroutons Fr.12.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

Saisonsalat Fr. 9.-

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:  
Französisch oder Senf- Honig- Vinaigrette

## Hausgemachte Suppen

Kartoffelsuppe mit Majoran Fr.10.50  
Speck und Brotwürfel

Bündner- Gerstensuppe mit Knoblauchbaguette Fr.13.50  
frisch geriebener Alpkäse von Davos

## Der Chef empfiehlt

Bayrischer Zwiebelrostbraten 220g Fr.44.-  
Grilliertes Rindsentrecôte mit geschmorten Zwiebeln,  
Röstzwiebeln, Bayrischkraut und Bratkartoffeln

Kalbs Ossobuco «Gremolata» 300g Fr.39.-  
mit kräftigem Kräuterjus  
Marktgemüse und Rotweirisotto mit Alpkäse

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 160g Fr.41.-  
serviert mit kräftigem Rotweinjus  
Seeländer Marktgemüse und Bratkartoffeln

„Ratsherrenpfännli“ Schweinefiletmedaillons Fr.29.-  
mit Champignons- Rahmsauce  
Seeländer Marktgemüse und Kartoffel- Krokette

## Unsere beliebten Holzspiesse

**BÄREN- SPIESS** mit Rindfleisch- und Schweinefilet  
an Café de Paris-Sauce mit Twisterkartoffeln Fr.34.-

**HIGHLANDER- SPIESS** mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch  
an Whisky- Rahmsauce  
mit Twisterkartoffeln Fr.36.-

**MANITU- SPIESS** mit Bisonfilet und Speck  
mit Kräuterbutter und BBQ- Mayo  
Twisterkartoffeln Fr.46.-

**FÖRSTER- SPIESS** mit Schweinefilet und Speck  
Champignon- Rahmsauce  
Kräftiges Rotwein- Risotto mit Bergkäse Fr.39.-

**LYSSER- SPIESS** mit Schweinefilet und Speck  
Gorgonzola- Rahmsauce  
und knusprige Rösti Fr.36.-

## Festliches Winter-Menu

Hausgeräucherter Norwegischer Lachs  
Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern

\*\*\*

Kokos- Currysuppe «Bären Rezept»  
Crevette, Kokos, Mango

\*\*\*

Hausgemachtes Trüffel- Ricotta- Tortellini  
Schnittlauchöl, Kräuterseitling, Alpkäse

\*\*\*

Grilliertes Bisonfilet mit Kräuterbutter und Gorgonzola- Rahmsauce  
Gemüse vom Markt  
Rotwein- Risotto

\*\*\*

Hausgemachtes Schoggi Brownie  
Vanilleglace und Rahm

Menu komplett	Fr.108.-
Lachs Vorspeise	Fr.14.-
Suppe	Fr.12.-
Tortellini	Fr.18.- VS / Fr.37.- HG
Hauptgang	Fr.58.-
Dessert	Fr.10.50

Preise inkl.7.7% MwSt.

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Vegi-Burger aus Quinoa und Gemüse mit gebratenem Kräuterseitling, Salat und BBQ- Mayo, serviert mit Pommes Frites	Fr.26.-
mit Appenzeller gratiniert und Spiegelei	Fr. 5.-
Kräftiges Rotweinrisotto mit Davoser Alpkäse Gewürzbirne und Basilikum- Pesto	Fr.29.-
Seeländer Gemüseteller mit verschiedenem Gemüse serviert mit Pastetli, Champignons- Rahmsauce und Trockenreis	Fr.31.-

## Fischgerichte

Knusprig gebackene Eglifilet «Marvin`s Art» mit Tartarsauce und Trockenreis	Fr.36.-
<b>Swiss- Lachs aus Lostallo</b> Grilliertes Lachsfilet mit Weisswein- Sauce Gebratener Kräuterseitling Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch, Rotweinrisotto	Fr.41.-