



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Herzlich Willkommen in unserer Buurestube Mittagskarte von 12.00 bis 13.30 Uhr

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt - schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen!

Aus frischen Produkten und regionalen Komponenten, der Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Liebe abwechslungsreiche Speisen.

Beim Einkauf von Lebensmittel achten wir konsequent auf folgende Kriterien: Verzicht auf Fleisch von bedrohten und nicht artgerecht gehaltenen Tieren. Bei Meerestieren werden die jeweils aktualisierten WWF-Empfehlungen „Schwarze Liste“ befolgt. Wir berücksichtigen, wo immer möglich, Max Havelaar Fairtrade-Produkte. Das saisonale Speiseangebot ist uns sehr wichtig. Zusätzlich achten wir darauf, dass unsere täglichen Menus immer eine vegetarische respektive Vollwert-Alternative beinhalten.

Bunt gemischter Blattsalat

Kerne, Wildkräuter, Hagebuttendressing

Mixed green salad: Kernels, wild herbs, rosehip dressing

Salade de laitue variée: Amandes, herbes sauvages, sauce d'égphantier



9

Carpaccio vom marinierten Rindsfilet

Pilze, Wacholder, Mascarpone, Rucola

Home-marinated beef carpaccio: Mushrooms, juniper, mascarpone, rocket salad

Carpaccio de bœuf mariné à la maison: Champignons, genévrier, mascarpone, salade de roquette

17

Bündner Genuss für Gourmets

Bündnerfleisch, Rohschinken, Davoser Speck,

Salsiz, Bergkäse, Essiggemüse, Birnenbrot

Grisons snack: Grisons air-dried beef, cured ham, Davos' bacon, Salsiz, mountain cheese, mixed pickles, fruit bread

Casse-croûte des Grisons: Jambon de Grisons, jambon cru, lard de Davos, Salsiz, fromage de montagne, légumes au vinaigre, pain sucré aux fruits secs

klein / small 22

Standard / Regular 28



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Gerstensuppe <i>Bündner Fleisch, Rollgerste, Gemüse</i> Barley soup: Grisons air-dried beef, pearl barley, mixed vegetables Potage à l'orge: Jambon des Grisons, orge perlée, légumes varies		9.5
Tomatencremesuppe <i>Aprikosen, Rahm, Basilikum</i> Cream of tomato soup: Apricots, cream, basil Velouté de tomates: Abricots, crème, basilic		8.5
Gemüsecurry Seitan, Gemüse der Saison, Süsskartoffeln, Kokosmilch, Linsen Vegetable curry: Seitan, vegetables in season, sweet potatoes, coconut milk, lentils Curry de légumes: Seitan, légumes de saison, patates, lait de coco, lentilles		27
Quarkspätzli <i>Mangold, Davoser Alpkäse, karamellisierte Röstzwiebeln, Apfel-Zimt-Mus</i> Curd Spätzle: Spinach beet, Davos' mountain cheese, caramelized fried onions, apple-cinnamon-puree Spätzle au fromage: Bettes, fromage d'Alp Davos, oignons caramélisés, compote de pommes et cannelle		25
Grillierte Maispoularden-Brust (140g) <i>Winterliche Blattsalate, Cherry-Tomaten, Ei, Parmesan, Croutons</i> Grilled corn chicken breast (140g): Winterly leaf salad, cherry tomatoes, egg, parmesan, croutons Filet de poulet de maïs grillé (140g): Salade verte d'hiver, tomates cerises, œuf, parmesan, croûtons		29
Gebratenes Schweinssteak (160g) <i>Kartoffelecken, Gemüse der Saison, Kräuterbutter</i> Fried pork steak (160g): Potato wedges, vegetables in season, herb butter Steak de porc poêlé (160g): Tranches de pommes de terre, légumes de saison, beurre aux fines herbes		32
Gebratene Riesencrevetten (170g) <i>Peperoncini-Knoblauch-Taglierini, Pesto, Parmesan, Basilikum</i> Fried king prawns (170g): Peperoncini-garlic-Taglierini, pesto, parmesan, basil Crevettes géantes poêlés (170g): Taglierini aux piments et à l'ail, pesto, parmesan, basilic		33

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt



Tous les prix sont en Francs Suisse incl. TVA
All prices are in Swiss Francs and incl. VAT



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Herzlich Willkommen in unserer Buurestube Abendkarte von 18.30 bis 21.30 Uhr

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt - schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen!

Aus frischen Produkten und regionalen Komponenten, der Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Liebe abwechslungsreiche Speisen.

Beim Einkauf von Lebensmittel achten wir konsequent auf folgende Kriterien: Verzicht auf Fleisch von bedrohten und nicht artgerecht gehaltenen Tieren. Bei Meerestieren werden die jeweils aktualisierten WWF-Empfehlungen „Schwarze Liste“ befolgt. Wir berücksichtigen, wo immer möglich, Max Havelaar Fairtrade-Produkte. Das saisonale Speiseangebot ist uns sehr wichtig. Zusätzlich achten wir darauf, dass unsere täglichen Menus immer eine vegetarische respektive Vollwert-Alternative beinhalten.

Welcome to our Buurestube Dinner from 18.30 p.m. to 21.30 p.m.

It's our pleasure to be your host – enjoy your stay!

We create varied dishes from fresh and regional products, diversity of the nature and gentle preparation.

For the purchase, we respect consequently the following criteria: Abandonment of meat of threatened animals and non-adequate animal housing. For sea food we follow the WWF black list. Whenever possible we use Max Havelaar-Fairtrade products. The seasonal offer is very important to us. Furthermore we look after the composition of our daily menus with vegetarian or whole food dishes.

Soyez les Bienvenues à notre Rôtisserie Dîner de 18.30 heures à 21.30 heures

C'est notre grand plaisir d'être vos hôtes – savourez votre séjour!

Nous créons des plats variés avec des produits frais et régionaux, de la diversité de la nature et d'une préparation indulgente.

Pour l'achat, nous respectons conséquent les critères suivants:
Renoncement de viande des animaux intimidés et non-respectant les besoins des animaux. Pour les fruits de mer nous suivons la «black liste » du WWF. Nous prenons en compte – si possible – des produits Max Havelaar Fairtrade. L'offre des repas saisonale est très importante pour nous. Nous faisons attention que nos menus contient toujours une alternative végétarienne ou complète.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt



Tous les prix sont en Francs Suisse incl. TVA
All prices are in Swiss Francs and incl. VAT



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Ünschi Vorspiesä

Starters / Hors-d'œuvre

Bunt gemischter Blattsalat

Kerne, Wildkräuter, Hagebuttendressing

Mixed green salad: Kernels, wild herbs, rosehip dressing

Salade de laitue variée: Amandes, herbes sauvages, sauce d'égphantier



9

Geräucherter Fjord-Lachs auf Randen-Carpaccio

Honig-Senf-Sauce, Sprossen, knuspriges Vollkorn-Toast

Smoked fjord salmon on beetroot carpaccio:

Honey-mustard-sauce, sprouts, crispy whole grain toast

Saumon de fjord fumé et carpaccio de betterave: Sauce de moutarde et du miel, pousses, toast complet croustillant

14

Carpaccio vom marinierten Rindsfilet

Pilze, Wacholder, Mascarpone, Rucola

Home-marinated beef carpaccio: Mushrooms, juniper, mascarpone, rocket salad

Carpaccio de bœuf mariné à la maison: Champignons, genévrier, mascarpone, salade de roquette

17

Tagesvorspeise und Salate von unserem Buffet

Starter of the day and salad from the buffet

Buffet d'hors d'oeuvres du jour et de salades

13



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Ünschi Suppä

Soups / Potages

Ochsenschwanz-Essenz

Morchelperlen, Oloroso Sherry

Oxtail essence: Morel pearls, Oloroso sherry

Essence de queue de bœuf: Perles de morilles, sherry Oloroso

9.5

Tomatencremesuppe

Aprikosen, Rahm, Basilikum

Cream of tomato soup: Apricots, cream, basil

Velouté de tomates: Abricots, crème, basilic



8.5

Fenchel-Zitronen-Suppe

Crevetten-Spiessli, schwarze Oliven, Dill

Fennel-lemon soup: Prawn-skewer, black olives, dill

Soupe de fenouil et de citron: Brochette aux crevettes, olives noires, aneth

9

Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

6



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Ünschä Vegi-Egg

Vegetarian / Végétarien

Weisse Trüffel Ravioli

Salbeibutter, Radicchio, Pecorino

26

White truffles ravioli: Sage butter, radicchio, Pecorino

Raviolis de truffe blanche: Beurre de sauge, radicchio, Pecorino

Quarkspätzli

*Mangold, Davoser Alpkäse, karamellisierte Röstzwiebeln,
Apfel-Zimt-Mus*

25

Curd Spätzle: Spinach beet, Davos' mountain cheese,
caramelized fried onions, apple-cinnamon-puree

Spätzle au fromage: Bettles, fromage d'Alp Davos, oignons caramélisés,
compote de pommes et cannelle

Gemüsecurry

Seitan, Gemüse der Saison, Süsskartoffeln, Kokosmilch, Linsen

Vegetable curry: Seitan, vegetables in season, sweet potatoes,
coconut milk, lentils

Curry de légumes: Seitan, légumes de saison, patates, lait de coco, lentilles



27

Vegetarisches Tagesgericht

Vegetarian of the day

18

Plat végétarien du jour



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

Frisch usem Gwässer

Poissons et crustacés / Fish and crustaceans

1/2 Port. 1/1 Port.

Grilliertes Wildlachs-Filet (200g)

39

Zitronen-Sauce, Gnocchi, Tomaten-Blattspinat mit Pinienkernen

Grilled wild salmon fillet (200g): lemon sauce, gnocchi, tomato-leaf spinach with pine nuts

Filet de saumon sauvage grillé (200g): sauce au citron, gnocchi, épinards avec tomates et pignons

Gebratene Riesencrevetten (100g | 170g)

26

33

Peperoncini-Knoblauch-Taglierini, Pesto, Parmesan, Basilikum

Fried king prawns (100g | 170g): Pepperoncini-garlic-Taglierini, pesto, parmesan, basil

Crevettes géantes poêlés (100g | 170g): Taglierini aux piments et à l'ail, pesto, parmesan, basilic

Pochiertes Filet vom Winterkabeljau (180g)

37

Lustenauer Senfsauce, Kefen, Cherry-Tomaten, Safran-Risotto

Poached fillet of winter codfish (180g) : Lustenau' mustard sauce, sugar peas, cherry tomatoes, saffron risotto

Filet de cabillaud poché (180g) : sauce moutarde de Lustenau, pois mange-tout, tomates cerise, risotto au safran

Fischgericht des Tages

26

Fish of the day

Poisson du jour

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt



Tous les prix sont en Francs Suisse incl. TVA
All prices are in Swiss Francs and incl. VAT



SUNSTAR
ALPINE HOTEL
DAVOS

vo Wiesä und Weid

Viandes / Meat

1/2 Port. 1/1 Port.

Grilliertes Rindsfilet (140g | 200g)

46 54

Pfeffer-Cognac-Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Grilled beef fillet (140g | 200g): Pepper-cognac-sauce, gratinated potatoes, vegetables in season

Filet de bœuf grillé (140g | 200g): Sauce au poivre et cognac, gratin de pommes de terre, légumes de saison

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (110g | 160g)

35 42

Pilz-Rahmsauce, Buttergemüse, knusprige Rösti

Zurich style veal stew (110g | 160g): Creamed mushroom sauce, buttered vegetables, grated fried potatoes

Emince de veau à la zurichoise (110g | 160g): Sauce aux champignons à la crème, légumes au beurre, pommes de terre sautées

Lammrücken-Medaillons mit Bergkräutern (120g | 160g)

34 39

Portweinsauce, Thymian-Bohnen, Monsteiner Pizokel

Medallions of lamb saddle with mountain herbs (120g | 160g): Port wine sauce, thyme beans, Monstein' Pizokel

Médailles de carré d'agneau aux fines herbes de montagne (120g | 160g): sauce au porto, haricots au thym, Pizokel de Monstein

Saltimbocca vom Schweinsfilet (100g | 160g)

32 38

Pata-Negra-Rohschinken, Salbei, Madeira-Jus, Pilz-Risotto, Gemüse der Saison

Saltimbocca of pork fillet (100g | 160g): Iberian Ham, sage, Madeira sauce, mushrooms risotto, vegetables in season

Saltimbocca de filet de porc (100g | 160g): Jambon Pata-Negra, sauce madère, risotto aux champignons, légumes de saison

Fleischgericht des Tages

26

Meat of the day

Viande du jour

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt



Tous les prix sont en Francs Suisse incl. TVA
All prices are in Swiss Francs and incl. VAT