

# VORSPEISEN & SALATE

---

## BANKETTMENUS & BUFFETS

Stellen Sie sich ein Menu für Ihren Anlass aus unserer Auswahl an Suppen, Vorspeisen, Salaten, Hauptgerichten und Desserts selbst zusammen.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und beraten Sie gern:  
Tel. +41 (0)81 836 11 26 oder fb.davos@sunstar.ch

---

## BANKETTMENUS

CHF

1. Klare Rindskraftbrühe mit Fleischklösschen, Gemüse, Eierstich und Kräutern	9.00
2. Klare Kraftbrühe mit Griessklösschen	9.00
3. Tomatensuppe mit Rahmhäubchen	8.50
4. Samtige Kartoffel-Lauchsuppe mit Brotcroustons	9.00
5. Kürbiscrèmesüppchen	9.00
6. Karotten-Ingwersüppchen	8.50
7. Franz. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	9.50
8. Italienische Minestrone	9.00
9. Kleines Bündner Gerstensüppchen	8.00

---

## KALTE VORSPEISEN

CHF

1. Hausmarinierter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.00
2. Tartar von geräuchertem Lachs auf Gurkencarpaccio	15.00
3. Italienischer Antipastiteller	16.00
4. Kleines Salatbouquet mit pikantem Rindstartar, Toast und Butter	18.00
5. Fetakäse mit Wassermelone, Olivenöl und frischem Oregano	10.00
6. Kleiner Bündnerteller (kalte Käse – und Rauchfleischspezialitäten aus Graubünden)	12.00

---

## WARME VORSPEISEN

CHF

1. Kleiner Gemüsestrudel auf Schnittlauchsösschen	13.00
2. Gebratene Jakobsmuscheln auf kleinem Proseccorisotto	18.00
3. Lauwarme Kartoffelblinis mit geräuchertem Lachs an Sauerrahmsauce	22.50
4. Italienische Pasta mit Thunfisch und roten Zwiebeln auf frischer Tomaten-Oregano Saucen	16.00
5. Risotto „Aquarello“ mit geschmortem Kürbis und knusprig gebratener Entenbrust	16.00

---

## SALATE

CHF

1. Bunte, saisonale Blattsalate mit Salatsauce nach Wahl*	8.50
2. Gemischter Salat mit Salatsauce nach Wahl*	9.50
3. Nüsslisalat mit gewürfeltem Ei und feinen Brotcroustons	10.50
4. Salat von Ruccola, Tomaten, Parmesan und Mozzarellakugeln an Balsamicovinaigrette	12.50
5. Gemischter Blattsalate mit Radieschen und gebratenen Champignons an leichter Kräutervinaigrette	11.00
6. Ceasarsalat – Knackiger Lattichsalat mit Parmesansplitter und der klassischen Ceasarsauce, mit Speckstreifen	13.00

Preise in CHF pro Person. Bei Bezahlung in Euro gilt der Tageskurs. Änderungen vorbehalten.

# HAUPTGERICHTE

---

## FISCHGERICHTE

CHF

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Gegrilltes Mahi Mahi Fischfilet auf Gemüserisotto mit frischer Limette und Würzbutter          | 34.00 |
| 2. Zanderfilet im Speckmantel mit Salbei auf Weisswein-Buttersauce                                | 34.00 |
| 3. Grilliertes Lachsfilet mit Gnocchetti und italienischem Gemüse an edlem Olivenöl extra virgine | 32.00 |
| 4. Gebratens Felchenfilet mit Tomatenwürfeln, Speckstreifen und Kapern                            | 32.00 |

---

## FLEISCHGERICHTE

CHF

### Kalb

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Das klassische und immer gute Wienerschnitzel | 34.00 |
| 2. Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Rösti   | 36.00 |
| 3. Saltimbocca alla Romana                       | 36.00 |
| 4. Kalbssteak an Morchelrahmsauce                | 45.00 |

### Rind

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Entrecote mit feiner Kräuterbutter                     | 42.00 |
| 2. Rinds Paillard mit Röstzwiebeln                        | 38.00 |
| 3. Rindsschmorbraten nach Grossmutterart                  | 27.00 |
| 4. Filetgulasch «Stroganoff» an pikanter Paprikarahmsauce | 36.00 |

### Schwein

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Sautierte Schweinsfiletspitzen mit Pilzrahmsösschen   | 34.00 |
| 2. Schweinsschnitzeli vom Davoser Treberschwein mit Dörrfrüchten                                       | 29.00 |
| 3. «Cordon Bleu» – mit Schinken und Käse gefülltes Schweinsschnitzel, fein paniert, in Butter gebraten | 32.00 |
| 4. Schweinsfiletmedaillons auf Calvadosrahmsauce   | 36.00 |

### Geflügel

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Pouletgeschnetzeltes mit pikanter Currysauce im Reisring mit Früchten garniert | 31.00 |
| 2. Maispouardenbrust auf Champignon Rahmsauce                                     | 34.00 |
| 3. Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce                                      | 38.00 |
| 4. Truthahnbruströllchen gefüllt mit Ricottakäse und Paprika                      | 34.00 |

---

## BEILAGEN

Zum Teil haben wir bei einzelnen Gerichten eine Vorauswahl für Sie getroffen, teilweise können Sie die Beilage selber auswählen. Bei jedem Hauptgericht sind eine Sättigungsbeilage und eine Gemüsebeilage inbegriffen. Zusätzliche Beilagen kosten CHF 3.– pro Person und Beilage.

**Eine Sättigungsbeilage für alle Gerichte zur Auswahl |** Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Pommes Frites, Rösti, Gratin, Krokette, Bandnüdli, Spaghetti, Butterspätzli, Maisgaletten, Butterreis, Basmatireis, Wilder Reis, Risotto

**Eine Gemüsebeilage für alle Gerichte zur Auswahl (nach Saison) |** Blumenkohl, Broccoli, Speckböhnchen, Erbsen, Rübli, Weissrüben, Zucchini, Ratatouille, Kefen, Grilltomaten, Rotkohl

# HAUPTGERICHTE & BUFFETS

---

## PASTA

CHF

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Äplermakkaroni mit Apfelmus  | 18.00 |
| 2. Tre paste – Penne all'arrabiata, kleine Ravioli mit Nussbittersauce, Gnocchi alla Gorgonzola | 22.00 |
| 3. Mit Ricotta gefüllte Herzravioli an Zitronensösschen mit Basilikum                           | 20.00 |

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

CHF

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Piccata von Zucchetti auf Tomatenspaghetti                      | 25.00 |
| 2. Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce                             | 22.00 |
| 3. Gemüselasagne   | 18.00 |
| 4. Frittierte Kartoffelküchlein mit Rüblimousse und Sauerrahmsauce | 22.00 |
| 5. Tomatenrisotto, fein abgeschmeckt mit Basilikum und Parmesan    | 20.00 |
| 6. Grillierte Gemüsespieße mit Ofenkartoffel und Schnittlauchquark | 18.00 |
| 7. Kartoffel-Gemüsegratin  | 18.00 |

---

## BUFFETS

PREISE AB 45 PERSONEN CHF

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Davoser «Landwasser» Buffet | 70.00 |
| Fitness Buffet              | 60.00 |
| Buffet Ticinese             | 62.00 |
| Light Lunch Buffet          | 56.00 |
| Classic Buffet              | 92.00 |

# DESSERTS

---

DESSERTS	CHF
1. Der Klassiker – Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Rahm	9.00
2. Beerengratin mit Vanilleeis	10.00
3. Mascarponeglace mit marinierten Erdbeeren	11.00
4. Sorbetvariation nach Saison mit Früchten	10.00
5. Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Rahm	8.50
6. Apfelküchli mit extra cremiger Vanillesauce	10.00
7. Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	9.00
8. Crème Brulée	8.00
9. Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarbersalat (nach Saison)	8.00
10. Weisses und dunkles Toblerone-Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel mit Minze	12.00
11. Emmentaler Süssmostcrème mit Apfelstückchen und kleinem Gebäck	10.50
12. Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas serviert	8.00
13. Kleiner Käseteller mit Auswahl an würzigen und dezerten Hart- und Weichkäsen mit Feigenchutney und Nussbrot	12.00