



CHEESE FACTORY

DAVOS

vorspiis

Blattsalat mit Radieschen und Nüssen	16
Auswahl zwischen Italian-, French- oder Hausdressing <i>Leaf salad with radishes and nuts</i> <i>Selection of italian-, french- or house dressing</i>	
Bündner Plättli	29
Fleisch- und Käsespezialitäten aus dem Bündnerland <i>Regional meat and cheese specialties</i>	
Bündner Gerstensuppe	14
Traditionelle Suppe mit Gerste, Trockenfleisch und Wurzelgemüse <i>Traditional barley soup with dried meat and root vegetables</i>	

chäs und so

Fondue «Gwitterchäs» 36

Serviert mit Weiss- oder Vollkornbrot und gepickeltem Gemüse
Served with white- or whole grain bread and pickled vegetables



La Fondue vegan/ *La Fondue vegan*
Schwarzer Trüffel / *black truffle*

+6

+12

Raclette am Tisch 44

mit Albulatal-Kartoffeln und gepickeltem Gemüse
Raclette with potatoes from Albula valley and pickled vegetables

Raclette mit fünf verschiedenen Sorten Käse 48

mit Albulatal-Kartoffeln und gepickeltem Gemüse
Raclette of 5 different cheeses ,with potatoes from Albula valley and pickled vegetables

Fondue Chinoise 58

Auswahl von 200g Schweizer Fleisch und Geflügel,
Albulatal-Kartoffeln und hausgemachten Saucen
*Vegetable-broth fondue with 200g of Swiss beef and poultry,
with potatoes from Albula valley and home-made sauces*

Z Menü

Bündner Plättli

Fondue «Gwitterchäs», serviert mit Weiss- oder Vollkornbrot, gepickeltem Gemüse und Beilagensalat
(Auswahl zwischen Italian-, French- oder Hausdressing)

*Cheese fondue, served with white- or wholemeal, with pickled vegetables and side salad
(Selection of italian-, french- or house dressing)*

Oder/or

Tisch Raclette, mit Albatal-Kartoffeln, gepickeltem Gemüse und Beilagensalat
(Auswahl zwischen Italian-, French- oder Hausdressing)

*Table raclette with Albula valley potatoes, with pickled vegetables and side salad
(Selection of italian-, french- or house dressing)*

Oder/or

Fondue Chinoise, Auswahl von 200g Schweizer Fleisch und Geflügel, Albatal-Kartoffeln, mit hausgemachten Saucen und Beilagensalat (Auswahl zwischen Italian-, French- oder Hausdressing)

*Fondue Chinoise, Selection of 200g Swiss meat and chicken, Albula valley potatoes, with homemade sauces and side salad
(Selection of italian-, french- or house dressing)*

Gebrannte Crème nach Grossmutters Art

Caramel flan with almonds and whipped cream

Menü Fondue 64 CHF

Menü Raclette 74 CHF

Menü Chinoise 84 CHF

Süesses

Bündner Nusstorte mit Schlagrahm

16

Traditioneller Baumnusskuchen aus dem Bündnerland

Traditional walnut cake from Grisons

Brönnti Crème nach Grossmutters Art

12

Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm

Caramel Flan with almonds and whipped cream

«Davoser Merängge»

14

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und Vanille Glace

Meringues with double cream and vanilla ice cream

Chäs	Schwiiz	Cheese	Switzerland
Rind	Schwiiz	Beef	Switzerland
Schwii	Schwiiz	Pork	Switzerland
Chalb	Schwiiz	Veal	Switzerland
Gflügel	Schwiiz	Poultry	Switzerland