

Hütten Stübli

Vorspeisen

Hausgemachtes Alpenkräuter-Hummus		10.00
Kichererbsen — Tahin — Alpenkräuter — Knuspriges Hausbrot		
Hütten-Salat		14.00
Gemischter Blattsalat — Kernen — Gemüsestreifen		
Nüsslisalat		15.00
Croûtons — Speck — Ei		
Unsere Dressings: Französisch und Feigensenf		
Gratinierter Ziegenkäse		19.00
Davoser Honig — Rucola — Balsamico		
Hausgebeizter Bremgartner Saibling und Tuna Sashimi		26.00
Feigensenf — Wasabi-Mayonnaise — Sojasauce — Eingelegter Ingwer		
Handgeschnittenes Rindstatar	70g	28.00
Toast — Kapern — Zwiebel — Cornichons	140g	41.00

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kürbissuppe		17.00
Butternusskürbis — Kürbiskernen — Rahm		
Rinds-Gulaschsuppe im Brot		20.00
Kräuter-Crème Fraîche — Brot vom Weber		

Hütten Stübli

Fleisch im Hauptgang

Angus-Beefburger und Süsskartoffel-Pommes	35.00
Medium gegart — Laugen Bun — Salat — Tomate — Cocktailsauce	
Upgrade your Burger:	
Gebratener Speck	2.00
Davoser Bergkäse	2.00
Schweizer Spiegelei	3.00
Schweizer Pouletbrüstli mit Reis	36.00
Rote Thai-Currysauce — Krabbenchip	
Kalbsleberli und Rösti	37.00
Alpenkräutersauce	
Hacktäschli mit Kartoffelstock	38.00
Rind/Schwein — Rahmsauce — Wintergemüse	
Spareribs und Süsskartoffelpommes	39.00
48 Stunden gegart — Rüebli-Sellerie Salat — Knoblauch-Mayonnaise	
Rindsfilet-Stroganoff mit Nudeln	48.00
Filetspitzen — Peperoni — Essiggurken — Rahmsauce	
Capuns «Val Lumnezia»	35.00
Milch-Bouillon — Davoser Bergkäse — Bündnerfleisch	
Hütten-Rösti mit Speck	27.00
Spiegelei — Davoser Bergkäse	

Hütten Stübli

Fisch im Hauptgang

Alpen Zander aus dem Wallis mit Reis	41.00
Blattspinat — Safransauce	
Tuna Tataki und Kartoffelstampf	43.00
Mohn-Sesammantel — Wasabi-Mayonnaise — Eingelegter Ingwer	

Vegetarisch im Hauptgang

Beyond-Burger und Süsskartoffel-Pommes	33.00
Laugen Bun — Salat — Tomate — Cocktailsauce	
Upgrade your Burger:	
Davoser Bergkäse	2.00
Schweizer Spiegelei	3.00
Capuns vegetarisch	34.00
Milch-Bouillon — Davoser Bergkäse	
Schweizer Waldpilze und Tagliatelle	32.00
Rahmsauce — Zwiebeln — Kräuter	
Hütten-Rösti mit Gemüse	23.00
Spiegelei — Davoser Bergkäse	

Hütten Stübli

Zum Abschluss

Caramelköpflì mit Schlagrahm		6.00
Warme Beeren und Vanilleglace		8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce		10.50
Germknödel und Mohnbutter		10.50
Wie wär's mit einer Kugel Glace zum Schluss?	pro Kugel:	3.50
Erdbeere — Vanille — Schokolade — Zitrone	Schlagrahm:	1.00

Hütten Stübli

Ihr Anlass im Hütten Stübli

Wünschen Sie einen Anlass in unserem Restaurant
auf 2'200 Meter über Meer durchzuführen?

Klingt super!

Unser Restaurant steht ab 60 Personen exklusiv zur Verfügung.
Für Reservationen ab 20 Personen, werden wir Ihnen gerne ein
massgeschneidertes Menu zusammenstellen.

Danke an unsere Lieferanten

Adank, Davos

Calanda, Chur

Meisser Getränke, Davos

Monsteiner, Monstein

Molkerei Davos

Von Salis, Landquart

Kaufmann Weine, Davos

Transgourmet/Prodega, Chur

Mérat, Davos

Bindella, Zürich

Bäckerei Weber, Davos

Bianchi, Zufikon

Unser Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.
Der Tuna stammt aus Vietnam.
Toast und Laugen-Bun stammen aus Deutschland.
Unser Wurzelbrot, sowie das Suppenbrot kommen
von der Bäckerei Weber Davos.

Bei Fragen zu Allergenen steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung.
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.