

Hütten Stübli

Vorspeisen

Hausgemachtes Alpenkräuter-Hummus	10.00
Kichererbsen — Tahin — Alpenkräuter — Knuspriges Hausbrot	
Hütten-Salat	14.00
Gemischter Blattsalat — Kernen — Gemüestreifen	
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 Stäbli

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	
Hacktätschli mit Kartoffelstock	38.00
Rind/Schwein — Rahmsauce — Wintergemüse	
Spareribs und Süßkartoffelpommes	39.00
48 Stunden gegart — Rüebli-Selleriesalat — 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 Stäbli

Zum Abschluss

Caramelköpfli 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.