



Vegan



Wild



Tiefkühlprodukt



Vegetarisch



Schweizer Produkt



Kalorienarm



Aus der Region

DAS WILD "E" DA ELIO

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Brotcroutons, geröstetem Speck und Ei **1;3;10**

Songino con crostini, pancetta e uova
Salad with bread croutons, bacon, Eggs



CHF

23.—

1/2

CHF

18.—

Hirschcarpaccio,

gelagerter Piora-Alpkäse, Maggiatal-Pfeffer und geschmolzene Thymian-Butter

Carpaccio di cervo, formaggio invecchiato dell'alpe Piora, pepe della valle Maggia e burro fuso al timo

Venison carpaccio, cheese from Piora alp, pepper from Maggia valley and melted thyme butter **7**



CHF

33.—

Teigwaren

Dünne Nudeln an fein gehacktem Hirschbolognese nach „Grossvater Giancarlo's Art“

Taglierini al rugù di cervo alla moda del nonno Gianca **1;3;7;9**

Thin noodles with venison grandfather Giancarlo's style



CHF

26.—

1/2

CHF

21.—

Hausgemachte Wild-Ravioli an Salbeibutter und brauner Sauce **1;3;7;9**

Ravioli di selvaggina fatti in casa al burro e salvia e salsa bruna

Home made venison ravioli with butter and sage and brown sauce



CHF

28.—

1/2

CHF

23.—

Hausgemachte Wildfleisch- und Kürbiscapuns **1;3;7;9**

Capuns di zucca e selvaggina fatti in casa

Home made pumpkin and venison rolls wrapped in a silverbeet Hauptgerichte



CHF

24.—

1/2

CHF

19.—

Hauptgerichte

Hirschfilet am Stück gebraten an körniger Dijon Senf-Sauce 1;3;7;9;10

Filetto di cervo spadellato alla salsa alla senape di Digione
Sautéed venison fillet served with Dijon mustard



CHF

49.—

Hirschpfeffer nach Jäger Art (Der Beste in Davos) 1;3;7;9

Salmi di cervo alla cacciatora (Il Migliore a Davos)
jugged venison hunter's style (The best in town)



CHF

35.—

Rehmedaillons an Wild-Rahmsauce 1;3;7;9

Medaglioni di capriolo alla salsa alla panna
venison medaillons with wild cream sauce



CHF

55.—

„Hubertus“, Dreierlei Wildfiletmedaillons, Hirsch, Wildschwein und Reh mit drei Saucen

Tris di medaglioni di filetto „Hubertus“, cervo cinghiale e capriolo, con le loro salse 1;3;7;9;10
Three fillets medaillons „Hubertus“, venison, boar and deer with the sauces



CHF

55.—

Beilagenteller 1;3;7

Piatto di soli contorni
venison's garnishings Plate



CHF


19.—

Als Beilagen servieren wir: Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamalisierte Marroni, Weissweinaffel und Preiselbeerkonfitüre

Come contorno alle pitanze saranno serviti: Cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, Spätzli, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes
As garnishing we're serving: red-cabbage, Brussels sprouts, small flour dumplings, caramelized chesnuts, white wine apple and mountain-cranberry jam

MENUKARTE

gli antipasti

<p>Bruschetta (5 Stk) 1 Bruschetta alla Giovanni Giovanni's bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)</p>		CHF	13.—
<p>Bruschetta mit Pilzen (5 Stk) 1 Bruschetta ai funghi Mushrooms bruschetta</p>		CHF	13.—
<p>Bruschetta vegetarische Art (5 Stk) 1;4 Bruschetta vegetariana Vegi bruschetta (Bread with vegetables)</p>		CHF	13.—
<p>Bergeller Kastanienschinken und süss-saure Zwiebeln Grossmutterart Prosciutto di castagne di Bregaglia e cipolline in agro dolce della nonna Swiss chestnuts ham from the Region served with grandmas' onions</p>		CHF	29.—
<p>Grüner Salat 10 Insalata verde Green salad</p>		CHF	11.—
<p>Gemischter Salat 10 Insalata mista Mixed salad</p>		CHF	14.—
<p>Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen 10 Insalata con pollo tiepida dressata Tepid mixed salad, with chicken slices</p>		CHF	26.—

le zuppe

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1,7,9 Crema di pomodori con bruschetta alla mozzarella Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese		CHF	16.—
Kürbisc cremesuppe 7,9 Crema di zucca Pumpkin soup		CHF	16.—
Bündner Gerstensuppe 1,7,9 Zuppa d'orzo grigionese Barley soup		CHF	16.—
Minestrone 9 Minestrone Vegetable soup		CHF	16.—


i primí

Mit Gemüse gefüllte kleine Ravioli an Salbeibutter 1,3,7 Ravioli di magro della casa Ravioli with vegetable filling		CHF	27.—
Risotto mit brauner Kalbsjusfond 3,7 Risotto mantecato al fondo bruno Risotto with brown sauce		CHF	27.—
Hausgemachte Lasagne „da Elío“ 1,3,7,9 Lasagne fatte in casa alla „da Elío“ Lasagne home made „da Elío“ style		CHF	31.—



gli spaghetti

Spaghetti Tomatensauce 1 Spaghetti al pomodoro Spaghetti tomato sauc	♥🍴	CHF	21.—
Spaghetti Bolognese 1,9 Spaghetti alla bolognese Spaghetti bolognese style		CHF	21.—
Spaghetti AOP (Knoblauch, Öl, Peperoncino) 1 Spaghetti AOP (aglio, olio e peperoncino) Spaghetti AOP style (garlic, oil, chilli)	♥🍴	CHF	21.—
Spaghetti Carbonara 1,3,7 Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara style		CHF	21.—



í secondí

Geschníttenes Ríndsentrecôte (tagliata) vom Davoser Rínd an Rosmarínbutter 7		CHF	58.—
Rísolées-Kartoffeln und saisonales Gemüse			
Tagliata di controfiletto di manzo di Davos al burro e rosmarino, patate rissolées e verdure di stagione Cutted beef-entrecôte (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetable			

le specialità

Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 1,3,7		CHF	40.—
Cordon bleu (maiale) con patate fritte e verdure			
Porc escalope with ham and cheese, french fries and vegetables			
Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse 7		CHF	41.—
Fegato di vitello alla veneziana, rösti al burro e verdure			
Calf's liver venetian style, roesti potatoes and vegetables			

í pescí

Sautierte Ríesencrevetten an Zitronenöl und Petersílien, Butterreis und Gemüse 1,2,7		CHF	41.—
Gamberoni saltati all'olio e limone e prezzemolo, riso e verdure			
Sauted big shrimps with lemon oil persil sauce, rice and vegetables			
Fitness Salat mit Fischknusperli und Tartaresauce 1,4,10		CHF	26.—
Insalata con pesce fritto e salsa tartara			
Tepid mixed salad, with crispy fish and sauce tartare			

Le pizze

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano tomato, mozzarella cheese, oregano	CHF	19.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, ham, oregano	CHF	22.—
Hawaií	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, ananas tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple	CHF	23.—
Prosciutto e funghi	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Pilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, oregano	CHF	23.—
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, mushrooms, oregano	CHF	22.—
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano	CHF	21.—
Romana	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, capperi, olive, origano tomato, Mozzarella, cheese, capers, olives, oregano	CHF	21.—
Tonno e Cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano	CHF	24.—
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana, origano tomato, mozzarella cheese, Emmenthal cheese, Gorgonzola cheese, parmesan, oregano	CHF	24.—

Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, garlic, oregano	CHF	24.—
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	CHF	26.—
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Peperoni, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, peperoni, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, sweet peppers, ham, oregano	CHF	26.—
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, origano tomato, mozzarella cheese, season vegetables, oregano	CHF	26.—
San Daniele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano, prosciutto crudo, rucola tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, oregano, raw ham, garden rocket	CHF	28.—
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Speck, Vorderschinken gekocht, Eier, Parmesansplitter, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, speck, prosciutto cotto di spalla, uovo, scaglie di parmigiano, origano tomato, mozzarella cheese, bacon, ham, egg, slice of parmesan, oregano	CHF	28.—
Montanara	Tomaten, Mozzarella, Vordersch. gekocht, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, ham, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	28.—
Gioele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	25.—
Sofia	Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, mascarpone, rucola, origano tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes, italian fresh cream cheese, rocket, olive oil, oregano	CHF	26.—
Tecla	Tomaten, Mascarpone, Oregano, Olivenöl, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mascarpone, origano, olio d'oliva, prosciutto crudo e rucola tomato, italian fresh cream cheese, oregano, olive oil, ham, garden rocket	CHF	27.—

Eliseo	Mozzarella, Gorgonzola, Birnen 1;3;7 Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	26.—
Altea	halbe Pizza gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7 halbe Pizza garniert mit: Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln, Oregano Mezza pizza farcita con: mozzarella, gorgonzola; guarnita con: pom., mozzarella, Speck, Zwiebeln, origano Half pizza filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese garnished with: tomato, mozzarella, bacon, onions	CHF	28.—
Karol	Tomaten, Mozzarella, Brie, Tiroler Speck, und Baumnüsse, Oregano 1;3;7;8 pomodoro, mozzarella, brie, Speck tirolese, Noci, origano tomato, mozzarella cheese, brie cheese,, speck,, nuts, oregano	CHF	30.—
Cantàbrico	Mozzarella, Mascarpone, Sardellen aus der Cantàbricosee 1;3;4;7 mozzarella, mascarpone, acciughe del cantàbrico mozzarelle cheese, italian fresh cream cheese, anchovies from cantàbrico sea	CHF	37.—
Gamberetti	Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Crevetten, Riesencrevetten, Oregano 1;2;3;7 pomodoro, mozzarella,, pesto al basilico, gamberetti, gamberoni, origano tomato, mozzarella cheese, pesto, shrimps and big shrimps, oregano	CHF	33.—
Carpaccio	Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Olivenöl 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano, carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, olio di oliva tomato, mozzarella cheese, oregano, very thinly sliced raw beef, rocket, parmesan and olive oil	CHF	30.—
Del cacciatore	Tomaten, Mozzarella, Hirschfleischstreifen, Steinpilze, Trauben, Oregano pomodoro, mozzarella, sminuzzato di cervo, funghi porcini, uva, origano 1;3;7 tomato, mozzarella cheese, venison strips, boletus mushrooms, grape, oregano	CHF	35.—
Tronchetto da Elío	gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7 garniert mit: Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl farcito con: mozzarella, gorgonzola; guarnito con: prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio d'oliva filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese; garnished with: ham, rocket, parmesan slices and olive oil	CHF	30.—

Ergänzen Sie Ihre Pizza nach Lust und Laune: Aufpreis pro zusätzliche Zutat CHF 2.—
Beim Weglassen einer oder mehrerer Zutaten: keine Preisreduktion
Kleine Pizza: CHF 2.— Reduktion

Eine Pizza auf 2 Teller: CHF 5.— Zuschlag

HERKUNFT

Fleisch:

Wurstwaren	Schweiz
Schinken	Italien
Frühstücksspeck	Schweiz
Vorderschinken gekocht	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Deutschland, Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Tschechien, Ungarn, Neuseeland, Österreich, Schweiz

Fisch:

Crevetten,	Vietnam, Ostindisches Meer, (TK),
Seehecht	Süd-Ost atlantischer Ozean
Cantabrico-Sardellen	Cantabrico-See, Ost zentrale Ozean
Sardellen	Mediterran, Nord adriatisches Meer

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen.

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel und Khorasa-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und Fett und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - 6.4 aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - 7.2 Lactic;
8. Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Paranüsse (*Bertolletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse