



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT



Martini bianco	6,50
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00
Rosato Mio / Aperitivo rosato / Sekt / Limette / Eis	7,00
Campari Orange / Soda	6,80

Feldsalat „Nüssli“ mit Kürbiskernen, Croutons	7,50
dazu Bündnerfleisch	9,00
Cremige Maronenschaumsuppe mit altem Sherry verfeinert	7,50
mit 8/12er Garnele	9,50

Äplermagronen (Penne und Kartoffeln), würziger Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte Zwiebeln, Apfelmus	14,00
---	-------

„Hardöpfurösti (Kartoffelrösti) nach Davoser Bergbauern Art“ mit Raclettekäse überbacken dazu Bauernspeck ₁ und Spiegelei	15,00
---	-------

Fleischvögerl „Rouladen vom Rind“ mit Speck*, Gewürzgurke gefüllt mit Senfrahmsoße, Rüabli und Kartoffelstock	19,90
--	-------

Schweinelende nach Emmentaler Bergbauern Art mit würzigen Käsespätzle mit Rahmverfeinert, geschmälzte und gebackene Zwiebeln	19,90
---	-------

Schweinerückensteak „Senner Art“ mit Pilzen, Bauernspeck ₁ und Raclette Käse überbacken dazu Röstitaler	19,50
---	-------

Maishähnchenbrust „Mistkratzerli“ mit Rosmarin saftig gebraten dazu Kalbsjus und Bündner Perlgraupenrisotto, Pesto	20,00
---	-------

Der Klassiker „Züricher Kalbsgeschnetzeltes“ mit feiner Rahmsoße und Pilzen dazu Kartoffelrösti	27,00
--	-------

Käsedessert- Tête de moine und Greyerzer fein garniert mit Feigensenf und Trauben	12,00
--	-------

Schweizer Topfencreme - fruchtige Ananas- Quarkcreme	7,50
--	------

Mousse von der Toblerone Schokolade und hausgemachtem Birnensorbet	9,00
--	------

Öffnungszeiten Restaurant: Dienstag bis Samstag von 11.30 – 14.Uhr und 18- 22 Uhr

Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18-20.30 Uhr

Sonntag 11.30 – 14 Uhr und 18 – 20 Uhr

Seniorenportion werden mit 1,50€ reduziert berechnet.

Kartoffelrahmsuppe mit Trüffelöl verfeinert , Croutons und Schnittlauch	7,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	6,50
Gemischter Salatteller mit unserem legendären Hausdressing	7,00
Carpaccio vom Rind Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	15,00
Rostbraten vom Premium Rodeo Roastbeef dazu Thymianjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	27,00
Saftig gegrilltes Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	27,50
Rinderfiletwürfel „Stroganoff ein Klassiker“ in pikanter Soße mit Gewürzgurken, Senf, Pilzen, Paprika, Cayenne mit Rahm vollendet dazu Spätzle	32,00
2 Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	15,00
Lachsschnitte auf süß- sauer eingelegtem Kürbis aus eigenem Anbau mit Kernöl, Chicken Chili Soße und Bandnudeln	25,00
Braten vom Hirschkalb in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahm, sautierten Edelpilzen, Spätzle, Preiselbeeren	23,00
Feine Bandnudeln in Trüffelsahne mit gehobeltem spanischem Wintertrüffel mit gebratenem Rodeo Roastbeef	21,00 34,00
mit Rinderfilet	37,00
mit gebratener Lachsschnitte	28,00
Saure Kutteln im Trollinger Sößle mit Röstkartoffeln	13,00
Wurstsalat , garniert natur oder mit Emmentaler Käse dazu Brot	10,00
Fitnessteller – Salatarrangement vom Markt mit gebratenen Putenstreifen und Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße	16,00
mit drei Garnelen (anstatt Pute)	19,00



Tasse Espresso

dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis	5,50
mit Baileys oder Eierlikör	7,50
Tasse Espresso mit Toblerone Mousse , Hippe	7,50

Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	6,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	7,00
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	7,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	7,50
Creme brulee mit weißer Schokolade, parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	11,50

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Somit wird unser Küchenteam die passende Gerichte für sie aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen
4 mit Farbstoff
7 coffeinhaltig

2 mit Antioxidationsmittel
5 geschwärzt

3 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel Saccharin
8 mit Phosphat