

---

## A la Carte

KONGRESS  
HOTEL  
DAVOS



### im Restaurant VERO

«in der Welt zuhause in der Schwitz dehei»

### Wintersaison 2024/25

---

#### Vorspeisen

<b>TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND (70g)</b>	27,00 CHF
SPRINZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKELERDE, TRÜFFELCREME, FRISCHE MICRO GREENS UND FRANZÖSISCHES BUTTER-BRIOCHE	
<b>CARPACCIO VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS</b>	32,00 CHF
LIMONCELLO-CREME, FRISEE, FENCHEL-ORANGENSALAT, ALPINE BLÜTEN, OONA CAVIAR	
<b>WINTERLICHE GEMÜSETERRINE</b>	26,00 CHF
GEPICKELTES GARTENGEMÜSE, PFLÜCKSALAT, KRÄUTERCREME, MICRO GREENS, SCHWARZE BAUMNUSS	
<b>VORSPEISEN SALAT MIT BLATTSALATEN DER SAISON</b>	14,00 CHF
MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN	+12,00 CHF
MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN	+ 8,00 CHF
MIT BURRATA   OLIVENÖL   FLEUR DE SEL	+ 8,00 CHF

#### Suppen

<b>ORIGINAL BÜNDNER GERSTENSUPPE</b>	12,00 CHF
DAVOSER BIO ROLLGERSTE VON FAM. BÜCHI, WURZELGEMÜSE & BÜNDNERFLEISCH	
<b>HOKKAIDO KÜRBIS-KOKOS SUPPE</b>	14,50 CHF
POULET SATE, PUMPERNICKEL, KERNÖL, SCHWEIZER INGWER	

#### Hauptgang Vegetarisch

<b>VEGETARISCHE HANF PIZOKEL</b>	29,00 CHF
MIT GEBRATENEN PILZEN, SPINAT, GESCHMORTEM WINTERGEMÜSE, WILDKRÄUTERSCHAUM UND MICROGREENS	
<b>HAUSGEMACHTE RANDEN GNOCCHI</b>	
GEFÜLLT MIT RICOTTA, IN LEICHTER BERGKÄSESAUCE, RUCOLA UND BIO ALPENBLÜTEN	
	32,00 CHF

## Hauptgang Fisch

<b>POCHIERTES LACHSFILET AUS LOSTALLO</b>	38,00 CHF
IN SCHWEIZER SAFRAN SAUCE, MIT BUNTEM GEMÜSEREIS UND FENCHEL-ORANGEN SALAT	
<b>GEBRATENES SCHWEIZER ALPEN ZANDER FILET</b>	37.00 CHF
AUF SÄMIGEM, FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND RISOLETTE KARTOFFELN	

## Hauptgang Fleisch

<b>GESCHMORTES RINDSKOPF-BÄGGLI</b>	39,00 CHF
IN MEIENFELDER ROTWEINSAUCE, MIT ZWIEBELCRUMBLE, ERBSEN-BOHNEN GEMÜSE UND KARTOFFELSTOCK	
<b>GESCHNETZLETES VOM KALB "ZÜRCHER ART»</b>	45.00 CHF
MIT BUNTEM MARKTGEMÜSE UND FEINEN BUTTERS PÄTZLI	
<b>SAFTIGES SUPREME BRÜSTLI VOM RIBELMAIS POULET</b>	36,00 CHF
UNTER EINER MACADAMIA NUSS KRUSTE, AN GEWÜRZTRAMINER SAUCE, WIRZGEMÜSE UND POMME DE NEUF	

## Dessert

<b>HAUSGEMACHTES ZITRONE-MERINGUE TÖRTCHEN</b>	14,00 CHF
MIT GALLIANO-ORANGEN GLACE UND KANDIERTEN FRÜCHTEN	
<b>HAUSGEMACHTES CAPPUCCINO TÖRTCHEN</b>	14,00 CHF
AUF KNUSPRIGEM BISKUITBODEN, MIT EINGELEGTEN RUM-FRÜCHTEN	
<b>VARIATION VOM SCHWEIZER BERGKÄSE</b>	16,00 CHF
MIT FEIGENSENF, NÜSSEN, TRÜFFEL-HONIG UND HAUSGEMACHTEM BIREBROT	
<b>KUGEL HAUSGEMACHTES EIS</b>	4,00 CHF
FRAGEN SIE GERNE UNSERE SERVICE KOLLEGEN, WELCHE LECKEREN SORTEN WIR HEUTE ANBIETEN	