



# Neujahrsbrunch 01. Januar 2025

## 11.30 bis 14.30 Uhr

### im Restaurant Vero

#### ***Getränke***

Frisch gepresster Orangensaft, Multivitaminsaft,  
Apfelsaft, Rübli Saft, Ananas Saft & Kiwi Saft

Kalte Milch, Soja Milch, Mandel Milch, Hafer Milch,  
diverse Kaffee Zubereitungen, Tee & warme Schoggi

\*\*\*\*\*

#### ***Speisen***

##### **Brot Ecke**

div. Frühstücksbrötli, Vollkornbrötli, Roggenbrot,  
Vollkornbrot,  
Bauernbrotkruste, glutenfreie Brötli, Zöpfe,  
div. Gipfeli & Plunder Gebäck

##### **Müsli Ecke**

Corn Flakes, Schoggi Crunch, Beeren Crunch,  
Granola,  
Haferflocken, Leinsamen, Dinkelflocken,  
Birchermüsli

##### **Molki Ecke**

Naturjoghurt, Aprikosen-Joghurt, Blaubeer-Joghurt,  
Kirsch-Joghurt,  
lactosefreier Joghurt, Hüttenkäse, Butter & Lätta  
Margarine

##### **Frucht Ecke**

Birnen-, Pfirsich-, & Ananas Kompott

Selektion Trockenobst: Aprikose, Apfel, Birne,  
Pflaume, Banane, Feige,  
Goji Beeren, Mango

Handgeschnittener, frischer Obstsalat aus  
saisonalen Früchten

Früchte Korb der Saison

##### **Aufstrich Ecke**

Marmelade von der Erdbeere, Brombeere,  
Johannisbeere, Kirsche,  
Himbeere und Aprikose, Honig und Nutella

##### **Spezialitäten Ecke**

Variation von Schweizer Wurst, Schinken und  
Salami Spezialitäten

Selektion von Schweizer Berg-Schnittkäse,  
Frischkäse und Weichkäse

Auswahl an Schweizer Lachs  
serviert mit diversen Beilagen, wie Senf-Honig-  
Dillsauce, Pumpernickel,  
Schalotten, Preiselbeer-Schlagrahm

Rindstatar zum selbst machen  
mit hausgemachter Tatarsauce, Schnittlauch,  
Kapern, Kresse, Toast und Butter

### **Spezialitäten Ecke**

**inkl. ein Glas Prosecco 0,1 l**

Am Stück gereifter, 18-Monate alter Parma-  
Rohschinken  
dazu Charentais-Melone

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten der Saison  
mit zwei verschiedenen Dressings

Marinierter Randen Salat mit Baumnuss, Apfel &  
Birne

Marinierter Rübli Salat mit Orange und Sultaninen

Marinierter Bauernsalat mit Tomate, Gurke,  
Peperoni, roten Zwiebeln, Oliven, Fetakäse,  
Oregano

**Erwachsene**                      **CHF 65.00**

**Kinder von 7 bis 12 Jahre**      **CHF 32.00**

**Kinder von 2 bis 6 Jahre**        **CHF 18.00**

### **Eier Station**

(frisch zubereitet in unserer Küche)

Rührei, Spiegelei & Omelette von Davoser BIO-Eier

### **Hauptspeisen Ecke**

Bündner Gerstensuppe mit Bündner Fleisch  
Gemüsewürfelchen und frischem Schnittlauch

-----

Würziges Rinderstreifen «Stroganoff»  
mit Peperoni, Champignon, Essiggurke, Randen  
und Sauerrahm dazu feine Eier Linguine

-----

Pochierter Lachs-Zander Zopf an leichter Pommery  
Senf Sauce  
mit sautiertem Blattspinat und tournierten  
Butterkartoffeln

-----

Vegetarische Capuns in gratiniert in Davoser  
Bergkäse Sauce  
mit Kartoffel- Röstzwiebel Stock

### **Dessert Ecke**

Variation von verschiedener Mousse

Petit Fours und Fruchtgelee Konfekt

Assortion von kleinen Törtchen