

DAS TOR ZU DAVOS

GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns in der „Chesa“,
als eines der geschichtlich ältesten Hotels in Davos,
begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen „en Guetä“.

„Grüezi“ and a warm welcome

*We are very pleased to welcome you to our restaurant “Chesa”,
located in one of the most historical hotels in Davos;
we wish you “en Guetä”.*

**Bitte beachten Sie, dass wir unsere grosse Karte zu folgenden Zeiten
anbieten:**

Please note that our full menu is just offered between following times:

11:30 – 13:45

grosse Speisekarte und Mittagsangebot
Full menu and our lunch menu

18:15 – 21:45

grosse Speisekarte
Full menu



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8% MwSt. und Service
Alle Speisen können Spuren von Krustentieren, Schalentieren, Gluten, Laktose und Nüssen enthalten.

All prices are in Swiss francs, 8% VAT and service included.
All dishes may contain traces of shellfish, gluten, lactose and nuts.

VORSPEISEN

STARTERS

Tatar vom SwissPrim Beef	23 32
Toastbrot und Salzbutter	
<i>SwissPrim beef tartar</i>	
<i>Served with toast and salted butter</i>	
Fassona Rinds-Carpaccio	26
Pochierte Wachteleier, grüner Spargel und Feigenessig	
<i>Fassano Beef-Carpaccio</i>	
<i>With poached quail egg, green asparagus and figs vinegar</i>	
Marinierte Melonen	22
Mit Prättigauer Rohschinken und Söibblumen-Pfeffer Honig	
<i>Marinated melon</i>	
<i>With ham from Prättigau and dandelion-pepper honey</i>	
„Chesa Fleischplättli“ auf dem Schieferplättli serviert	26
Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse aus Graubünden	
<i>Chesa meat platter“ served on a slate</i>	
<i>Air dried meat specialties and mountain cheese from Grison</i>	

SALATE

SALADS

Blattsalate	12
Cherrytomaten, Gartenkresse und Croûtons Dressing zur Wahl: Haus-, French-, Italienisches- oder Himbeer- Dressing <i>Lettuce with cherry tomatoes, garden cress, croutons</i> <i>Dressing of your choice: homemade, French, Italian or raspberry dressing</i>	
Sommer - Salatschüssel (für 2 Personen)	42
Melone, scharfe Scampi an Passionsfrucht-Schalotten Dressing <i>Summer salad bowl</i> <i>Melon, spicy scampi and passion fruit – shallot dressing</i>	
Cherrytomaten Salat	22
Büffelmozzarella, Basilikum Pesto und Rucola <i>Cherry tomato salad</i> <i>With buffalo mozzarella, basil pesto and rocket salad</i>	
Caesar Salat	17 23
Mini Lattichsalat, Pouletbrust und Speck an Parmesan-Dressing <i>Caesar Salad</i> <i>Baby lettuce salad, chicken breast, bacon and Parmesan dressing</i>	

SUPPEN

SOUPS

Bündner Gerstensuppe	10 15
<i>Grisons barley soup</i>	
Doppelte Rindskraftbrühe	9 14
Mit Flädli, Gemüsewürfelchen und Schnittlauch <i>Double beef broth</i> <i>With pancake strips, vegetable dices and chives</i>	

PASTA

PASTA

Spaghettini <small>de Cecco</small>	14'20
Geschmorte Tomatensauce, Tomaten-Concassée und alter Sbrinz	
Spaghettini <small>de Cecco</small>	
<i>With braised tomato sauce, tomato concasse and Swiss cheese</i>	
Tagliatelle <small>Hausgemacht</small>	19'27
Mit Riesengarnelen und Limettenschaum	
Tagliatelle <small>homemade</small>	
<i>With king prawns and lime foam</i>	
Kartoffelgnocchi <small>Hausgemacht</small>	16'22
5-Käse Sauce, Cherrytomaten, Pinienkerne	
Potato gnocchi <small>homemade</small>	
<i>With 5- cheese sauce, cherry tomatoes and pine nuts</i>	
Ravioli <small>Hausgemacht</small>	18'24
Geschmorte Haxe, Nussbutter und Salbei	
Ravioli <small>homemade</small>	
<i>Braised knuckle, brown butter and sage</i>	

RIND

BEEF

SwissPrim Entrecôte „Café de Paris“ 48

Serviert im Pfännchen mit Pommes Allumettes

SwissPrim Beef „Café de Paris“

Served in a pan with French allumettes

Siedfleisch vom Rindshohrücken 46

Bouillongemüse, Rahmspinat, Salzkartoffeln, Schnittlauchnage,
Meerrettich und Senfrüchte

Boiled Beef

*Braised vegetables, creamed spinach, boiled potatoes, chive-butter sauce,
Horse-radish and mustard fruit*

„The Seehof Burger“ 32

Mini Lattich Salat, eingelegte Randen, Speck, Raclette Käse,
Zwiebel – Honig BBQ Sauce und Pommes frites

*Baby lettuce salad, marinated beetroot, bacon, Raclette cheese,
onion- honey BBQ sauce and French fries*

Für 2 Personen, ab 18:15

From 2 persons, starting from 6:15 pm

Tomahawk Steak 420g pro Person 88

Fleur de Sel, Nussbutter, BBQ Sauce,
Eschalotten, weisse getrüffelte Polenta und glasiertes Gemüse

Tomahawk Steak

420g per person

*Fleur de Sel, brown butter, BBQ Sauce,
White polenta truffled and glazed vegetables*

KALB

VEAL

Wiener Schnitzel	31 42
Kartoffelsalat oder Petersilien-Kartoffeln <i>Escalope of veal "Viennese Style"</i> <i>Served with your choice of potato salad or parsley potatoes</i>	
Kalbs-Hacktätschli gefüllt mit Davoser Bergkäse	28
Champignonrahmsauce, Kartoffelpüree und grüne Bohnen <i>Minced veal burger with alpine cheese from Davos</i> <i>Mushroom cream sauce, mashed potatoes and green beans</i>	
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	42
Butterrösti und Bohnen im Speckmantel <i>Sliced veal „Zurich Style"</i> <i>Buttered "Rösti" (hash brown potatoes) and green beans rolled in bacon</i>	
Kalbspaillard vom Grill mit Rucola und Peperoni Vinaigrette	42
Auf Cherrytomaten Salat, Kartoffeln mit Petersilienbutter <i>Veal paillard from the grill with rocket and red peppers vinaigrette</i> <i>Cherry tomato salad, potatoes and parsley butter</i>	

POULET

CHICKEN

Ribel Mais Poulet Brust vom Holzkohle Grill	32
Auf lauwarmem Tomatensalat, Kartoffeln und mariniertem Spinat <i>Maized fed chicken breast from the charcoal grill</i> <i>On warm tomato salad with potatoes and marinated spinach</i>	

FISCH

FISH

Am Stück gebratene Seezunge	52
Champagnersauce, Petersilienkartoffeln und junger Spinat <i>Sole fried in whole</i> <i>Champagne sauce, parsley potatoes and young spinach</i>	
Fish & Chips „Seehof"	32
Hausgemachte Lachs „Knusperli" im Haselnussteig und Pommes frites <i>Homemade baked salmon coated in hazelnut dough and French fries</i>	

RUSTIKALE KLASSIKER“

RUSTIC CLASSICS

Kalbs – Bratwurst	23
Mit Butterrösti und Zwiebel-Sauce	
<i>Veal sausage</i>	
<i>With buttered “Rösti” (hash brown potatoes) and onion sauce</i>	
Schweins- Bratwurst mit Kartoffelsalat	19
<i>Pork sausage with potato salad</i>	
Beinschinken mit Kartoffelsalat	22
<i>Leg ham with potato salad</i>	
Chesa Klassiker seit 1990 „Weisswurst & Brezel“	12
<i>1 pair of Bavarian veal sausages</i>	
<i>Original “Händlmaier” mustard and fresh Bavarian Pretzel</i>	
Äpler Rösti	24
Schinken, Speck, Bergkäse und Spiegelei	
<i>Alpine Rösti</i>	
<i>Ham, bacon, mountain cheese and fried egg</i>	
Chesa Rösti natur	12
<i>Chesa Rösti nature</i>	
Zutaten nach Wahl / <i>fixings of your choice</i>	
Gebratener Schinken / <i>fried ham</i>	5.5
Gebratener Speck / <i>fried bacon</i>	4.5
Tomate / <i>tomato</i>	3.5
Pilze / <i>mushrooms</i>	4.5
Raclettekäse / <i>Raclette cheese</i>	4
Ei / <i>egg</i>	3
Käsefondue Hausmischung „Chesa“	28
<i>Home blend „Chesa“ cheese fondue</i>	

Herkunftsbezeichnung:

Origin:

Lamm, Kalb, Rind, Schwein

Geflügel ^{Schweiz}

Lamb, veal, beef, pork, Chicken ^{Switzerland}

Fleischerzeugnisse ^{Schweiz, Italien}

Meat based products ^{Switzerland, Italy}

Wurstwaren ^{Schweiz, Deutschland, Italien}

Sausages ^{Switzerland, Germany, Italy}

Bündnerfleisch ^{EU}

Air dried meat ^{EU}

Seezunge ^{EU}

Sole ^{EU}

Lachs ^{Norwegen}

Salmon ^{Norway}

Maispoularde ^{Frankreich}

Corn chicken ^{France}

Parmaschinken ^{Italien}

Parma ham ^{Italy}