

Vorspeisen

Bündnerplättli

Salsiz, Bresaola, Vesper Rohschinkenspeck, Coppa, Alpkäse

CHF 28.00

Foie Gras - Entenleber

mit rotem Zwiebelkonfit und Aprikosen Chutney
serviert mit Butterbrioche

CHF 28.00

Lachstatar mit gebratener Gänseleber

mit Hüttenkäse, Avocado, Guacamole und Aprikosen Chutney

CHF 25.00

Vitello Tonnato

dünne Scheiben von zartem Kalbfleischbraten
an einer sämigen Thunfischsauce

CHF 18.00

Bresaola valtellinese Carpaccio

mit Ruccola und Parmesanspäne

CHF 22.00

Luftgetrocknetes Hirsch-Carpaccio

Hirschtrockenfleisch mit Ruccola, Parmesanspäne,
eingelegte Pilze, Baumnüsse und Beeren

CHF 21.00

Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil

lauwarme Hirschfiletfächer
auf saisonalem Salat-Bouquet und Trüffelpesto

CHF 22.00

Filetbeefsteak Tatar

70 gr.

140 gr.

CHF 25.00

CHF 38.00

Geisskäse mit Feigenconfit

auf heissem Schieferstein



CHF 16.00

Unsere hausgemachte Suppen



Kürbis - Ingwercremesuppe	✓	CHF 13.00
Bündner Gerstensuppe		CHF 13.00
Rindskraftbrühe mit Capuns		CHF 12.00
Rindskraftbrühe mit Flädli		CHF 12.00

Salate

Grüner Blattsalat	✓	CHF 10.50
Saisonaler Haussalat	✓	CHF 13.50
Nüsslisalat (Alpjob)		CHF 20.50
Cherry Tomaten, Champignons, Eier, gekochter Landrauchschinken und Brot-Crôton ohne Landrauchschinken	✓	
Kleine Portion Nüsslisalat		CHF 16.00

unsere Salate servieren wir mit haus oder italienischem Dressing

Hausgemachte Pasta und Risotto

Pizzoccheri valtellinese für 2 Personen mit einem Affettatoteller Buchweizenmelhnudeln mit Käse, Kartoffeln, Spinat, Wirz und Butterschmalz	CHF 70.00
Penne al Salmone e vodka mit Tomatenrahmsauce	CHF 28.00
Penne Mediterraneo mit Riesencrevetten mit Zucchetti, Cherry Tomaten, Oliven und Tomatensauce	CHF 35.00
Penne Pesto  mit Basilikumpesto	CHF 25.00
Bündner Äpler Magerquarkpizokel mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse	CHF 26.00
Risotto al funghi Porcini "del Padrone"  Safran-Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano	CHF 28.00
Hausgemachte Bündner Capuns "Grischun" an einer leichten Rahmsauce mit Käse überbacken	CHF 28.00

Hausspezialitäten

<i>Piccata alla Milanese mit Risotto "del Padrone"</i> Kalbsschitzel in Ei und Käse gebraten	CHF 45.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce</i> mit feiner Butter-Rösti	CHF 42.00
<i>Damiano`s Kalbs-Leberli</i> mit feiner Butter-Rösti	CHF 40.00
<i>Vom Jberico Schweinebacken und Oxenschwanz</i> an einem Merlot Rotwein-jus mit Polenta valtellinese	CHF 38.00

Wildgerichte

<i>Hirschfilet-Mignon an Trüffelsauce</i> Hausgemachte Magerquarkpizokel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte	CHF 48.00
<i>Hirschfiletstreifen an einer Preiselbeer-Wildrahmsauce</i> Hausgemachte Magerquarkpizokel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte	CHF 46.00
<i>Hirsch Entrecôte "Hubertus" an einer Holundersauce</i> Hausgemachte Magerquarkpizokel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte	CHF 45.00
<i>Damiano's Hirschvoressen auf Jägerart</i> Hausgemachte Magerquarkpizokel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte	CHF 35.00

Vom Grill

Swiss Black Angus Rinds Entrecôte	200 gr.	CHF 52.00
Swiss Black Angus Rindsfilet	200 gr.	CHF 58.00
Swiss Black Angus Rinds Ribeye Steak	220 gr.	CHF 48.00
Doppeltes Swiss Black Angus Rinds Ribeye Steak	420 gr.	CHF 75.00
Swiss Farmer Kalbskotelette	350 gr.	CHF 65.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Dippers-Kartoffeln,
saisonales Gemüse und "Grischuna Butter"

Fleischfondue

(ab 2 Personen)

Fondue Chinoise

pro Person CHF 70.00

zur Auswahl: Hirschentrecote, Rehentrecote, Kalbfleisch
Angus Rindshuft, und Pouletbrust

zu unseren Fleischfondue servieren wir 10 hausgemachte Saucen
und Dippers-Kartoffeln

Fleischdeklaration

Kalb- Schweiz
Rind- Schweiz
Geflügel- Schweiz / Frankreich
Wild- Bündner Jagd / Neuseeland
Fisch-

Werte Gäste,

Angaben zu den Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte
Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unserem Service-Personal



vegetarische Gerichte

Hauspezialitäten

Kalbsgeschnetztes "Tschuggen"

mit feiner Butter-Rösti

CHF 39.00

Damiano`s Kalbs-Leberli

mit feiner Butter-Rösti

CHF 38.00

Vom Lavastein-Grill

Schweizer Weide-Rind Entrecôte

"SwissPrimeGourmet"

250 gr.

CHF 46.00

Rindsfilet

"SwissPrimeGourmet"

220 gr.

CHF 55.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Dippers-Kartoffeln,
saisonales Gemüse und "Grischuna-Butter"

unsere Fleischprodukte "SwissPrimeGourmet" haben einen besonderen
milden Geschmack und eine aussergewöhnliche Zartheit

Schweinefleisch:	Davos/ Prättigau
Kalbsfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz/ Schottland
Geflügel:	Schweiz/ Frankreich
Wild-Hirsch:	Bündner Jagd/ Neuseeland
Rind:	Schweiz/ Schottland
Kaninchen:	Schweiz

Werte Gäste,

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auflösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal



vegetarische Gerichte

Dessertspezialitäten

Panna Cotta mit Waldbeeren und Früchtecoulis	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisù	CHF 10.50
Schmelzendes Schokoladenherz auf frischen Himbeeren mit Fior di Latte-Eis	CHF 12.00
Caramelisierter Kastanientraum mit Fior di Latte-Eis	CHF 12.00
Tschuggen Eisbecher Heisse Heidelbeeren mit Fior di Latte-Eis	CHF 12.00
Davoser Röteli-Halbgefrorenes mit lauwarmem Kirschkompott	CHF 11.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Fior di Latte-Eis	CHF 12.50
Meringues Glacé mit Fior di Latte- und Erdbeer-Eis	CHF 12.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringue, Fior di Latte-Eis und Rahm	CHF 12.50
Vermicelles mit Rahm	CHF 9.50
Coupe Püscha-Horn Waldbeer Sauerrahm, Baumnuss-Eis mit frische Waldbeeren und Rahm	CHF 12.00
Coupe Haselnusse Baumnuss und Schokolade-Eis mit Bündner Haselnuss Likör und Rahm	SFr. 12.00

Eisspezialitäten

Cremiger Eiskaffee SFr. 10.50

Dänemark SFr. 10.50
Fior di Latte-Eis mit heisser Schokoladensauce

Zitronensorbet SFr. 11.00
mit Limoncello oder Vodka

Melonensorbet SFr. 11.00
mit Prosecco

Erdbeersorbet SFr. 11.00
mit Erdbeergrappa

Affogatto al Caffè SFr. 8.50
Fior di Latte-Eis übergossen mit einem heissen Espresso

Affogatto al Bräu SFr. 9.50
Fior di Latte-Eis übergossen mit Bräu

für unsere kleinen Gäste: Smiley SFr. 4.50

oder Sie können Ihren Coup selber zusammenstellen

Eis Aromen: Schokolade, Erdbeer, Melone, Zitrone, Suisse Gruyère,

aus Bio-Hertha Milch, produziert von Il Gletsch Zermatt:

Caffè, Baumnuss, Waldbeeren, Sauerrahm,

Mandel Fleur de Sel, Fior di Latte

Preis pro Kugel Fr. 4.50

mit Rahm + Fr. 1.00

Dessert-Spezialitäten

Panna Cotta mit Waldbeeren und Früchtecoulis	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisù	CHF 10.50
Schmelzendes Schokoladenherz auf frischen Himbeeren mit Fior di latte-Eis	CHF 12.00
Caramelisierter Kastanientraum mit Fior di latte-Eis	CHF 12.00
Tschuggen Eisbecher Heisse Heidelbeeren mit Fior di latte-Eis	CHF 12.00
Davoser Röteli-Halbgefrorenes mit lauwarmem Kirschkompott	CHF 11.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Fior di Latte-Eis	CHF 12.50
Meringues mit Rahm Erdbeer- und Tiramisu-Eis	CHF 12.00
Amarenna Eisbecher Spagnola Eis mit Kirschenkompott und Rahm	CHF 11.00
Ballon Tschuggen Beeren Eisbecher Lauwarme Beeren Tiramisu Eis RAHM leicht PARFUMIERT	CHF 13.00
Saisonal Coupe Romanoff	CHF 12,00

Eis Variationen

Crémiger Eiskaffee CHF 10.50

Dänemark CHF 11.00

Fior di Latte-Eis mit heisser Schokoladen-Sauce

Zitronensorbet CHF 11.00

mit Limoncello oder Vodka

Melonensorbet CHF 11.00

mit Prosecco

Erdbeersorbet CHF 11.00

mit Erdbeergrappa

Affogatto al Caffè CHF 8.50

Fior di latte-Eis übergossen mit einem heissen Espresso

Affogatto al Bräuio CHF 9.50

Fior di latte-Eis übergossen mit Bräuio

Cassata mit Maraschino (der Klassiker) CHF 10.50

für unsere kleinen Gäste: Smiley CHF 4.50

Unsere Eis-Aromen

*Fior di Latte, Caffè, Stracciatella, Spagnola,
Tiramisu, Mango, Fragola, Limone, Cioccolato, Melone*

Preis pro Kugel CHF 4.50

mit Rahm + CHF 1.50

Nachmittags Karte

Orange-Kürbis-Ingwercremesuppe	SFr.	12.00
Bündner Gerstensuppe	SFr.	12.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	SFr.	11.00
Gemischtes Salatbouquet	SFr.	12.00
Nüssli Salat "Alp Job" Cherry Tomaten, Eier, Hüttenkäse, Champignon, Speck und Brotcroûtons	SFr.	18.00
Bündner Plättli	SFr.	26.00
Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil Lauwarme Hirschfiletfächer an Blattsalatbouquet und Trüffelpesto	SFr.	32.00
Davoser Weide-Rinds Entrecôte mit einem grossen Saison Salatteller	CHF	38.00
Penne Äpler-Art "Alm-Öhi" mit Rahm, Käse, Speck und gerösteten Zwiebeln	SFr.	23.00
Penne della Nonna mit Tomatensauce, Rahm, Speck, Peperoni und italienischen Kräutern	SFr.	23.00
Bündner Äpler Magerquarkpizokel mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse	SFr.	23.00
Käsefondue (Ab 2 Personen)	SFr.	27.00
Äpler Rösti mit gekochte Schinken, Käse und Spiegelei	SFr.	26.00