

Vorspeisen / Antipasti / Appetizers

Crevetten an Cocktailsauce

Shrimps Cocktail with "Cocktailsauce"

Duett vom Wildrauchlachs

Tartar und Mousse-Shot

an Hüttenkäse mit Avocado und Focacciabrot

Smoked Salmon Tartar and Mousse

on cottage cheese with avocado and focaccia bread

Rindscarpaccio

Rohes Rindsfilet auf Zitronen-Pfeffersauce

Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan

Paper thin Filet of Beef on Lemon-Peppersauce

Rucola, old Cheese

Duo von Rauchforellenfilet und

mediterraner Gemüseterrine

Salsa verde, Kapern, Oliven, Zwiebel, Toast und

Butter

Smoked filet of trout and vegetable mediterrane

Salsa verde ,onions,olives,toast and Butter

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben von zartem Kalbfleischbraten an

einer sämigen Thunfischsauce

Paper thin slices of cold veal with tuna sauce

Hirsch-Carpaccio mit Pizzabrot

Hausgemachtes Hirschtrockenfleisch

Homedried meat of deer with Pizza-bread

Bresaola Valtellinese mit Rucola und Parmesanspäne

Dried meat of beef "Valtellina style" with rocket and parmesan

Antipasto della Casa

Foie gras,Lachstartar,Entenbrust,Hirsch,Vitello Tonnato

Homemade Starter: goose-liver terrine, smoked salmon,

dried meat of deer, duck breast and focaccia

Aus dem Suppentopf / Minestre / Soups

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

Homemade pumpkin cream soup

Tomatencremesuppe mit Brotcroûtons

Tomato cream soup with croûtons

Zuppa Pavese

Rindskraftsuppe mit Ei und überbackenen Toastecken

Beef-broth with an egg and baked Toast

Rindskraftbrühe mit Flädli

Beef broth with slices of crepes

Saisonsalate / Insalate di stagione Salat in Season

Grüner Blattsalat

Leaf lettuce

Gemischtes Salatbouquet

Mixed salad

Nüsslisalat Alp Job an Balsamico Dressing

Cherry Tomaten, Eier, Speck, Brotcroûtons und Champignons

Lambs lettuce with bacon, croûtons, eggs, cherry tomatoes and mushrooms

Tomatensalat Caprese Mozzarella di Bufala

Tomatoe salad with Buffalo milk mozzarella

Griechischer Salat

mit Fetakäse, Oliven, Tomaten und Gurken

Greek salad with Feta cheese, olives, tomatoes and cucumbers

Rucola Salat mit Parmesanspäne

Rocket salad with Parmesan slivers

Pizza / Pizza al forno

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Origano Tomatoes, mozzarella, oregano
Napoli	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Origano Tomatoes, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Montanaraschinken, Origano Tomatoes, mozzarella, ham, oregano
Ai Funghi	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Origano Tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Peperoni, Origano Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, peppers, oregano
Marco	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfe Salami, Muscheln, Peperoncini, Origano Tomatoes, mozzarella, Blue cheese, onions, hot salami, mussels, chili peppers, oregano
Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Origano Tomatoes, mozzarella, Blue cheese, garlic, oregano
Frutti di mare	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Basilikum, Origano Tomatoes, mozzarella, seafood, basil, oregano
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebel, Origano Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano
Contadina	Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Spinat Tomatoes, mozzarella, salami, mushrooms, spinach, oregano
Rustica	Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Cherry Tomaten, Artischocken, Origano Tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, artichokes, Cherry tomatoes, oregano
Sandro	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Montanaraschinken, Origano Tomatoes, mozzarella, wild mushrooms, garlic, ham, oregano
Crudo Tipo Parma	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken Tipo Parma, Rucola, Origano Tomatoes, mozzarella, blue cheese, king of Parma ham, rocket, oregano

Pizza / Pizza al forno

Deliziosa Jessica	Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, getrocknete Tomaten, Rucola, Origano Tomatoes, mozzarella, mascarpone, dry tomatoes, rocket , oregano
Al Pizzaiolo	Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Peperoncini Tomatoes, mozzarella, veal meat, chili peppers, oregano
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Rohspeck, Ei, Parmesan Tomatoes, mozzarella, bacon, egg, parmesan sliver, oregano
da Damiano	Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Origano Tomatoes, mozzarella,, smoked salmon, olives, onions, capers, oregano
Cacciatore	Tomaten, Mozzarella, Eierschwämme, Hirschfleischgeschnetzeltes, Trauben, Origano Tomatoes, mozzarella, chanterelles, slices of deer, grapes
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Alpkäse Tomatoes, mozzarella, Blue cheese, Fontina cheese, cheese from the alp
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Montanaraschinken, Ananas Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple
Gabi	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Knoblauch, Peperoncini, Origano Tomatoes, mozzarella, wild mushrooms, blue cheese, garlic, chili peppers, oregano
Prosciutto funghi	Tomaten, Mozzarella, Montanaraschinken, Champignons, Origano Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano
Carpaccio	Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Trüffelpesto, Origano Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan slivers, rocket, truffle pesto, oregano
Gamberetti	Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Crevetten, Knoblauch, Basilikum, Origano Tomatoes, mozzarella, shrimps, king prawns, garlic, basil, oregano
Valtellinese	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Parmesan, Rucola, Olivenöl, Basilikum, Origano Tomatoes, mozzarella, bresaola, parmesan slivers, rocket, olive oil

Pasta-Spezialitäten / Specialità di pasta

Specialities of pasta

Spaghetti alla Mediterraneo con gamberoni
mit Riesengarnelen und Tomatencoulis
with King prawns and tomato sauce

Spaghetti al Pomodoro
with tomato sauce

Spaghetti alla Carbonara
mit Speck, Ei, Käse und Rahm
with bacon, egg, cheese and cream

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten
with garlic, olive oil and chili peppers

Spaghetti della Nonna
mit Speck, Rohschinken, Kräutern, Peperoni, Tomaten,
Rahm und Parmesan
with bacon, ham, herbs, peppers, tomatoes, cream
and Parmesan cheese

Spaghetti Pesto Basilikumsauce mit Rahm
with basil sauce and cream

Penne all`arrabiata
Tomatensauce, Oregano, Oliven und scharfen Pfefferschoten
Pasta quills with tomato`s sauce, olives hot chili peppers
and oregano

Penne Vegetariane
mit italienischem Gemüse (vegetarisch)
Pasta quills with Italian vegetables

Hausgemachte Tagliolini paglia e fieno al Salmone e Vodka
zweifarbige Nudeln mit Lachsstreifen, Wodka und Rahm
Two colours thin tagliatelle with slices of salmon, vodka and cream

Hausgemachte Tagliolini paglia e fieno ai funghi Porcini
zweifarbige Nudeln mit Steinpilzen und Tomatenwürfeln
Two colors thin tagliatelle with wild mushrooms and tomatoes

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Gnocchi di patate fatti in casa / home-made potato dumplings

Gnocchi al Gorgonzola

Potatoe dumplings with a light gorgonzola (blue cheese) and cream sauce

Gnocchi al Pesto

with basil sauce

Gnocchi alla "Frà Peppone"

Kartoffelgnocchi an einer Tomatensauce mit Speckstreifen, Parmesan und Knoblauchcroutons

with tomatoe sauce, slices of bacon, Parmesan cheese and croûtons with garlic

Gnocchi al pomodoro

with tomatoe sauce

Hausgemachte Bündner Aelpler Magerquarkpizokel

mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse

Spätzle with slices of dried beef, cream, savoy and cheese

Risotti

Risotto ai funghi Porcini "del Padrone"

Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano

Chief's Risotto with wild mushrooms and Grana Padano cheese

Risotto al Taleggio

Risotto with taleggio cheese

Hausspezialitäten / Specialità della casa Specialty of the house

Piccata alla Milanese mit Risotto "del Padrone"

Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken mit Risotto del Padrone

Veal escalope baked with egg and cheese, Risotto del Padrone

Kalbsschnitzel Cordon-Bleu

mit Pommes Frites und Gemüsevariation

Veal escalope Cordon-Bleu style with french fries and vegetable

Schweinsfiletstreifen an einer Gorgonzolasauce

mit Italienisches Grillgemüse und Taglierini

Pork fillet strips in a gorgonzola sauce with italian grilled vegetables and noodles

Schweinsfilet-Mignons mit Steinpilzrahmsauce

Risotto del Padrone

Pork fillet mignons with Wild mushroom cream sauce and Chief`s risotto

Entrecôte vom Rind (250g) an grüner Pfeffer sauce

Butterreis und Gemüsebouquet

Beef Steak with green Peppersauce, rice and vegetables

Filetspiess mit Rind, Schwein und Hirsch auf Rucolabeet

Cherry Tomaten und Pommes frites

Skewer with beef, pork and deer on rocket salad, french fries

Tellergerichte / Dishes

Schweinschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites

Pork escalope "Viennese style" with French fries

Schweinsrahmschnitzel Tagliolini paglia e fieno

Mais-Pouletbrust "Fitness" mit bunt gemischten Blattsalaten

Chicken breast with many-coloured salad

Mais-Pouletbrust an Rosmarinjus mit Risotto del Padrone

Chicken breast with Chief`s Risotto

Wild auf Wild / Selvaggina / Game

Hirschfiletstreifen an Granatapfelsauce

Preiselbeeren, Früchte und hausgemachten Spinat-Magerquarkpizokel
Slices of deer fillet with pomegranate sauce, cranberries, fruits
and spinach cream cheese "pizokel"

Hirschfilet-Mignon Trüffelrahmsauce "Dischmata!"

Preiselbeeren, Früchte und hausgemachten Spinat-Magerquarkpizokel
Deer fillet mignons, trufflecream sauce "Dischmata!"
cranberries, fruits and spinach cream cheese "pizokel"

Hirschschnitzel Holunderbeerensauce "Jägertraum"

Preiselbeeren, Früchte und hausgemachten Spinat-Magerquarkpizokel
Deer escalope with elderberries sauce "Hunter`s dream"

Rosa gebratener Rehrücken unter einer Baumnußkruste

Früchte und hausgemachten Spinat-Magerquarkpizokel
Grilled entrecôte of deer under a nut crust with elderberries sauce,
cranberries, fruits and spinach cream cheese "pizokel"

Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil

Lauwarme Hirschfiletfächer an Blattsalatbouquet und Trüffelpesto
Lukewarm fillets of deer with leaves lettuce and trufflepesto

vom Grill / dalla griglia / BBQ

Bison Entrecôte Grilled Bison entrecôte	300g
Doppeltes Ribeye Steak "Premium Beef"	400 gr
Ribeye Steak "Premium Beef"	250 gr
Rindsfilet "Premium Beef"	220gr
Pferdefilet "Australia" Fillet of Horse	250gr

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes Frites,
Gemüsevariation und Cafè de Paris Butter
to these plates we serve French fries, vegetables
and Cafè de Paris-butter

Fleisch deklaration

Schweinefleisch	:	Davos / Prättigau
Kalbfleisch	:	Schweiz
Lammfleisch	:	Schweiz / Australia
Poulet	:	Schweiz / Frankreich
Wild- Hirsch	:	Bündner Jagd / Neuseeland
Pferd	:	Australia
Rind	:	Argentinien/Australien
Bison	:	Australien

Gaucha Beef Argentinien von Aberdeen-Black-Angus-Rindern
Dieses Premium-Beef zeichnet sich durch hervorragende
Aromatik, kernigem Biss und appetitlicher Saftigkeit aus.

Fischgerichte / Pesce / Fishes

Fischerteller Potpourri "da- Damiano"

Grillierte Meeresfische mit einen Blattsalatbouquet
an Passionsfrucht Dressing

Grilled sea fish on leaves lettuce with passionfruitdressing

*** Steinbutt "Mediterraneo"**

mit Cherry Tomaten, Kapern und Oliven an Olivenöl
Turbot fish with fresh tomatoes, kaper, olive and oil

*** Lachsfilet in Alu-Folie mit Zitronenpfeffer**

Salmon fillet in Alu-Folie with lemon pepper

*** Felchenfilet auf Ratatouille mit Balsamico-Safrancoulis**

auf Ratatouille mit Balsamicosafrancouli

Fillets of whitefish with Balsamico-saffroncoulis

*** Riesencrevetten grilliert mit Thai Limettenbutter**

Grilled king prawns with limebutter

* zu diesen Fischgerichten servieren wir Ihnen Salzkartoffeln oder Reis

* to this dishes we serve boiled potatos or rice

unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Dessertspezialitäten

Dessert „Symphonie“ Variation

Jessica & Julianna

Panna cotta mit Waldbeeren und Früchtecouli

Tiramisù Hausgemacht

Cassata Siciliana Maraschino

Frischer marinierter Fruchtsalat

Schmelzendes Schokoladenherz Stracciatella -Eis

Crema catalane mit Panna-Eis

Hot Berry Heisse Waldbeeren mit Yoghurt-Eis

Duo Mousse Chocolat al mascarpone

Sorbetto Fragola mit liquore alle fragoline di bosco

Sorbetto al Limoncello

Sorbetto al Melone mit Prosecco

Karamellierter Kastanientraum mit Pannaglace

Duett von Zwetschgen und Erdbeerknödel
mit Apfelkompott und Haselnussglace

Duo von Schokoladen-Maroniparfait und
Waldbeermousse auf zweifärbigen Orangen