SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate
mit Roberto`s Hausdressing — CHF 12.00

Nüsslisalat Alpenhof — CHF 18.00
mit Speck und Ei

Rindscarpaccio — CHF 29.50
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl dazu
Limettendressing

Vitello Tonnato — CHF 28.50
garniert mit einem kleinen Salatbouquet

Burrata — CHF 29.50
auf Tomatencarpaccio und Balsamicodressing

Rindstatar à la Roberto — CHF 32.50
mit Salatbouquet und getoastetem
Brot

Gebratene Gänseleber — CHF 38.50
auf Blattspinat und Portweinjus

Gaisskäse lauwarm — CHF 29.50
auf grilliertem Gemüse

SUPPEN

Currycrèmesüppchen CHF 15.50
mit Kokosgamba

Kartoffelsuppe CHF 15.50
mit frischem schwarzem Trüffel

Bündner Gerstensuppe CHF 13.50
mit Bünderfleischstreifen

Marronischaumsüppchen CHF 15.50
mit caramelisierten Feigen

Tomatensuppe CHF 12.50
mit Basilikumpesto

ROBERTO'S VINOTHEK

In **Roberto's Vinothek** finden Sie auserlesene Weine und Spezialitäten. Lassen Sie sich von Roberto beraten.

Deklaration von Allergenen
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

FISCH-UND FLEISCHDEKLARATION

Lieferanten:

Brot: Bäckerei Weber Davos
Gemüse/Früchte: Eco Jäger, Beiner AG
Fleisch/Fisch: Bianchi Zufikon, Rageth Landquart,
Metzgerei Stiffler Davos
Trockenfleisch und Wurstwaren: Spiess Davos

Herkunft:

Rind: Schweiz, Australien*
Kalb und Schwein: Schweiz
Wild: Österreich
Bündnerfleisch und Rohschinken: Schweiz
Gänseleber: Ungarn/Frankreich
Lachs: Norwegen Zucht
Forellen: Schweiz/Italien
Loup de Mer: Griechenland
Hummer: Canada

* kann mit hormonellen Leistungsfördern erzeugt worden sein

VEGETARISCH

Hausgemachte Ricottaravioli CHF 32.50
mit Burrata und frischem Rucola

Safranrisotto CHF 32.50
mit grilliertem Gemüse und Parmesanspänen

Wildbeilagenteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, caramelisierte Marroni, Rotweinbirne und Preiselbeerrahmsauce CHF 32.50

PASTA

	halbe Portion	ganze Portion
Hausgemachte Orecchiette an frischen Tomaten und Büffelmozzarella	CHF 26.50	CHF 29.50
Pappardelle Alpenhof mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 34.50	CHF 39.50
Agnolotti mit Trüffelfüllung mit frischem schwarzem Trüffel	CHF 32.50	CHF 38.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns CHF 32.50
an Rahmsauce mit Bündnerfleischstreifen

Bündner Raclette CHF 29.50
mit Tomaten, Kartoffeln, Gurken und
Perlzwiebeln

UNSERE FLEISCHGERICHTE

Angus Rindsfilet an Sauce béarnaise CHF 62.00
mit Trüffelrisotto und Gemüsebouquet

Tagliata vom Rindsfilet
feine Tranchen vom Rindsfilet kurz angebraten CHF 54.00
mit Rucola, Parmesan und knusprigen Kartoffeln

Einheimisches Kalbssteak CHF 59.00
mit hausgemachtem Kartoffelpüree
an Pfefferrahmsauce und Gemüsebouquet

Saltimbocca vom Kalb CHF 49.50
auf Safranrisotto und Gemüsebouquet

Hirschpfeffer „Jäger Art“ CHF 39.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
caramelisierten Marroni und Rotweinbirne
mit frischen Preiselbeeren

Hirschentrecôte
mit Preiselbeerrahmsauce CHF 52.00
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirne
und caramelisierte Marroni

UNSERE FISCHGERICHTE

Forellenfilet gedämpft an Champagnerschaum dazu knusprige Kartoffeln und Blattspinat		CHF 39.50
Loup de mer in der Salzkruste an Champagnersauce mit Marktgemüse und Risotto	p.P.	CHF 55.00 ab 2 Personen
Halber Hummer mit Pappardelle dazu frische Tomaten		CHF 48.00
Spaghetti aglio e olio mit Jumbo Gambas leicht pikant		CHF 39.50

UNSERE KLASSIKER

	halbe Portion	ganze Portion
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachten Tagliolini	CHF 42.00	CHF 48.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 44.50	CHF 49.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 34.50	CHF 39.50
Gebackene Eglifilets an Tatarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 29.50
Roberto`s Fitnessteller Rindsfiletwürfel mit frischen Salaten und Cocktailsauce		CHF 42.50