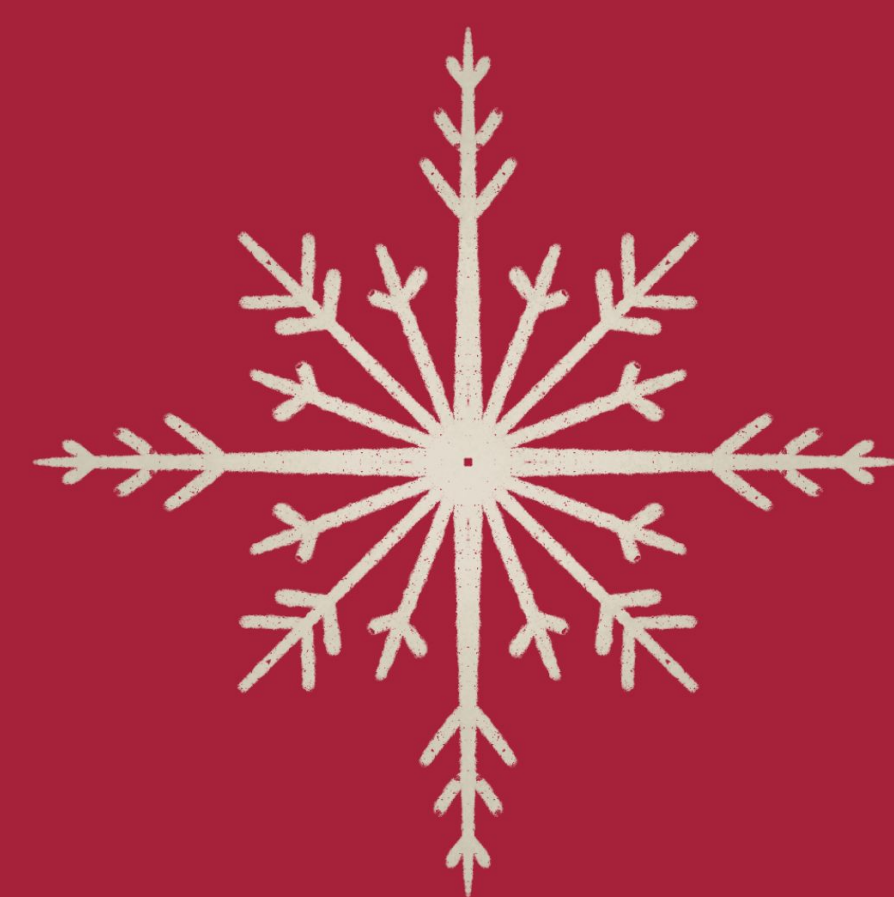


Hotel Sport

*** KLOSTERS

Menü / menu



**Miär wünschend
än guätä!**

WINTER MENU

Junge Blattsalate mit Feigensenfvinaigrette, Nüssen,
Hirschbindenfleisch und Monsteiner Brauerchäs 🍷🍷

*Leaf salads with fig mustard vinaigrette, nuts,
dried venison and Monsteiner beer cheese*

* * *

Tagessuppe

Soup of the day

* * *

Rehschnitzel auf Pilzrahmsauce,
mit hausgemachten Spätzli 🍷🍷
und winterlichem Gemüse

*Venison escalope on mushroom cream sauce,
with homemade spaetzle
and vegetables*

* * *

Vermicelles mit Meringue, Beeren,
Vanilleglace und Rahm 🍷🍷

*Vermicelles with meringue, berries,
vanilla ice cream and cream*

* * *

*

4-Gang / 4 course 60

3-Gang / 3 course 52

2-Gang / 2 course 46







Hauptgang / main course 38

Vorspeise oder Dessert / starter or dessert 14

Gluten: 🍷 Laktose: 🍷 Vegetarisch: 🍷 Nüsse: 🍷 Sellerie: 🍷
Soja: 🍷 Sesam: 🍷 Senf: 🍷 Ei: 🍷 Krustentiere: 🍷

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN / starters


- Crunchy Bowl**   20
mit Honigmelone, Hokkaidokürbis, Cashewnüssen und Kichererbsen,
dazu gebackene Kokoscrevetten
with melon, pumpkin, cashews, chickpeas and fried coconut prawns
- Mit Tannenhonig karamellisierter Davoser Ziger**   17
auf Blattsalaten und bunten Kirschtomaten
Davos style ricotta with fir honey, green salad and cherrie tomatoes
- Zweierlei Rauchlachs**   21
auf Marmor-Randen mit Orangen-Senfdip
duo of smoked salmon with chioggia-beets and orange-mustard

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.




SALATE / salads

Nüsslisalat   17
 mit Speck, Ei und Croûtons
Lambs lettuce with bacon, egg and croutons

Salat vom Buffet  16
 Frische Salatauswahl vom Buffet mit einer Vielfalt an Dressings und Toppings
Fresh salad selection from the buffet with a variety of dressings and toppings

Gemischter Salat  13
Mixed salad




Bunter Blattsalat  9
Leaf salad

Salatsauce / choice of dressing
 «Hotel Sport»-Dressing (Feigensenfvinaigrette) / fig mustard vinaigrette 
 Italienisch / italian 
 Französisch / french  

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SUPPEN / soups

- Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis**  13
 mit Kokospuma, steirischem Kürbiskernöl
Pumpkinsoup with coconut espuma, pumpkin seed oil
- Bündner Gerstensuppe**   15
Grison barley soup
- Tagessuppe** 10
 Geniessen Sie unsere hausgemachte Tagessuppe.
Enjoy our homemade soup of the day.

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN / Grison specialties

Bündner Rösti

27

mit würzigem Hüttenkäsetatar, buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern

Grison «Rösti» with cottage cheese, mixed vegetables and fresh mountain herbs

Hausgemachte Klosterser Capuns

29

mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert

Dumplings "grison style" with air dried meat (optional vegetarian) and gratinated with alp cheese

Prättigauer Spinatpizockel

28

in Alpkräuterrahm, mit Bergkäse gratiniert

Local style buckweat dumplings with herbal cream and cheese

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUSGEMACHTE RAVIOLI / homemade ravioli

	klein / small 12 Stk.	gross / large 18 Stk.
Klostenser Zigerchräpfli     mit Spinat und Klostenser Ziger gefüllt, an Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with spinach and Klosters' «Ziger» cheese, sage butter and Parmigiano</i>	21	28
Bündner Buchweizenchräpfli    Mit Trockenfleisch-Bergkäsefüllung, auf Alpchäsrahm <i>made of buckwheatflour, filled with air dried meat and cheese on alp-cheesesauce</i>	24	31
Kalbfleischravioli     mit sautierten Salbeitomaten, frischen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with veal, served with braised sage tomatoes, herbs and Parmigiano</i>	24	31
Steinpilzravioli     mit sautierten Salbeitomaten, an Rahmsauce, dazu frisch gehobelter Parmesan <i>with mushrooms, braised sage tomatoes, cream sauce and Parmigiano</i>	24	31
Ravioli Variation drei verschiedene Sorten nach Wahl, an Salbeibutter und frisch gehobeltem Parmesan <i>selection of three ravioli options with sage butter and Parmigiano</i>	25	32

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.


PASTA

Spaghetti Bolognese    25
mit Bolognese-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan
with bolognese sauce and grated parmigiano

Spaghetti Napoli     20
mit Tomaten-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan
with tomato sauce and grated parmigiano

Spaghetti Carbonara   25
mit Guanciale, Parmesan, Eigelb und Petersilie
with guanciale, parmigiano, egg yolk and parsley

REISGERICHTE / rice dishes

Gebratener Reis       25
mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ei und frischem Koriander
Fried rice with vegetables, cashew nuts, egg and fresh cilantro

Safranrisotto    27
mit gebratenen Seitlingspilzen, sautierten Frühlingszwiebeln, Tomaten, Parmesan
Saffron risotto with fried mushrooms, sautéed scallions, tomatoes, parmigiano




Auf Wunsch servieren wir die Pasta- und Reisgerichte auch glutenfrei.
On request we serve the pasta and rice dishes also gluten free.

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLEISCH & FISCH / meat & fish

Halbes Dutzend Knoblauchcrevetten   48
mit mediterranem Grillgemüse und Safranrisotto
Half dozen garlic prawns with grilled vegetables and saffron risotto

Rahmschnitzel    31
wahlweise vom Schwein oder Poulet, mit Nudeln und winterlichem Gemüse
Choice of pork or chicken escalope with cream sauce, noodles and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»   47
mit Bündner Rösti und winterlichem Gemüse
Sliced veal «Zurich style» with Grison «Rösti» and vegetables

Wiener Kalbsschnitzel    47
mit Pommes frites und winterlichem Gemüse
Viennese veal with french fries and vegetables

Kalbs Cordon Bleu    51
gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse,
mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse
*Veal cordon bleu filled with Grison dried meat and raclette cheese,
with roasted potatoes and vegetables*

Rindsfilet vom Grill (250g)  57
mit hausgemachter Trüffelbutter, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse
*Grilled beef tenderloin (250g) with homemade truffle butter, potatoes au gratin
and vegetables*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FONDUE CHINOISE

Nur auf Voranmeldung und ab 2 Personen

67 p.P.

Advance reservation necessary and from 2 persons

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

Small mixed salad with your choice of dressing

Fondue Chinoise

mit einer Auswahl von verschiedenen edlen Fleischsorten (250g / Person),
mit allerlei Dips, Essiggemüse, Reis und Pommes frites

*with a choice of various tender meat slices (250 g / person),
a variety of dips, pickles, rice and french fries*

Tagesdessert oder 1 Kugel Glacé

Dessert of the day or 1 scoop of ice cream

Supplement Fleisch

10 / 100 g

Second helping of meat

ABENDMENU / evening menu

	Vegetarisch vegetarian	Fleisch / Fisch meat / fish
4-Gang Menu / 4-course menu	50	55
3-Gang Menu / 3-course menu	41	47
2-Gang Menu / 2-course menu	33	39

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DEKLARATION / declaration

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dieses Anliegen ist uns wichtig, um zum einen unsere Umwelt so gut wie möglich zu schonen und Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Whenever possible, we source our products from the region. This is important to us in order to protect our environment as much as possible and to offer you the best quality.

Trockenfleisch / *air dried meat*

Wurstwaren / *sausages*

Berg- und Alpkäse / *cheese*

Lachs / *salmon*

Shrimps

Geflügel / *chicken*

Rindfleisch / *beef*

Kalbfleisch / *veal*

Lamm / *lamb*

Reh / *deer*

Schweinefleisch / *pork*

Metzgerei Guler & Kesslerhof Klosters

Schweiz

Kesslerhof Klosters & Sennerei Grund, Altdorf

Norwegen

Zucht ASC, Mangrovenwälder Vietnam

Schweiz

Schweiz / Argentinien**

Schweiz

Neuseeland**

Österreich

Schweiz

** kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*** can be produced with hormones or other microbials.*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie: 
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.