

Suppen

Tagessuppe	Fr. 8.50
Rindskraftbrühe mit Flädli	Fr. 10.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 13.--

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr. 7.50
Grüner Salat	Fr. 10.--
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.--
Gemischter Salat	Fr. 12.--
Salatteller mit Ei	Fr. 20.--
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 16.--
Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert	Fr. 19.--
Warmes Siedfleisch Carpaccio an Vinaigrette mit Salatgarnitur	Fr. 19.--
Rindstartar SwissPrimeBeef mit Toast und Butter (mild, medium oder scharf)	Fr. 29.--

Dressing: Italienisch, Französisch

Fisch und Vegetarisch

Egglfilets im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce und Salatgarnitur	Fr. 24.--
Spaghetti *La Cantina* mit Peperoncini	Fr. 19.--
Käsespätzli mit Röstzwiebeln	Fr. 23.--
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern, Käse und Salatgarnitur	Fr. 24.--

Bündner Spezialitäten

Bündner Salsiz	Fr. 11.--
Danis-Zvieriplättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa und Bergkäse	Fr. 30.--
Hausgemachte Capuns nach Art des Hauses mit Landjäger, Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Pfefferminz an einer Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln überbacken	Fr. 26.--
Bündner Pizokels nach Art des Hauses Mehl, Eier, Spinat, Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln angebraten	Fr. 25.--

Die Klassiker

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	Fr. 23.-
Pouletbrust mit Kräuterbutter	Fr. 25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 28.50
Lammhuf mit Rosmarinjus	Fr. 32.-
Paniertes Schweinsschnitzel	Fr. 27.-
Wiener Schnitzel vom Kalb	Fr. 39.-
Schweins Cordon-Bleu	Fr. 30.50
Kalbs Cordon-Bleu	Fr. 41.-
Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art*	Fr. 39.50
Rindsfiletstreifen *Stroganoff*	Fr. 44.-
Rindsfilet mit Kräuterbutter	200gr. Fr. 49.-

Beilagen

Pommes Frites – Kroketten – Butterreis – Teigwaren
Hausgemachte Knöpfli

Gemüse

Tagesgemüse Fr. 7.-

Liebe Gäste

Wir heissen Sie im Hotel Danis herzlich willkommen. Es freut uns, Sie in unserem Restaurant bewirten und verwöhnen zu dürfen. Wir sind besorgt, für Sie nur beste Produkte in Bezug auf Qualität und Herkunft einzukaufen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt

Ihr Hotel Danis - Team

Garstufen

roh / raw / bleu = kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig

blutig rosa / rare / saignant = das Fleisch ist innen noch leicht blutig

halb / medium rare / à point = das Fleisch ist durchgehend rosa

dreiviertel / medium well / demi anglais = fast durch, leicht rosa Kern

durchgebraten / well done / bien cuit = das Fleisch ist komplett durchgebraten

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien*, Australien*
Geflügel	Schweiz, Deutschland, Slowenien*
Lamm	Neuseeland
Wild	Schweiz, Österreich, Ungarn
Egelfilets	Russland Binnenfischerei

*kann mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt werden

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Hotel Danis Lenzerheide

Speisekarte

warme Küche 11.30-13.30 und 17.30-21.00

Weinkarte

