



## Lieber TAKE AWAY Gast

(Diese Gerichte können Sie ab 16.00 bis 20.30 Uhr bei uns abholen)



Wir freuen uns ausserordentlich, dass Sie im  
\*\*\* Hotel und Restaurant Schraemli's Lengmatta Davos  
das TAKE AWAY Angebot in Anspruch nehmen.

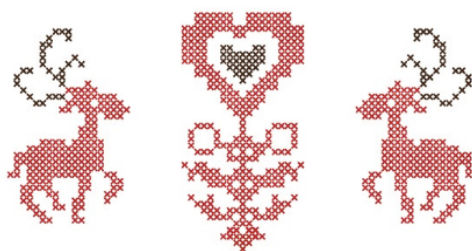
Bei der Zubereitung unserer regionalen Produkte verwenden wir grosse Sorgfalt und an Sauberkeit und Hygiene stellen wir hohe Ansprüche. Unser Angebot ist zeitgemäss, wohlausgewogen und abwechslungsreich, mit Hauptgewicht auf traditionellen, einheimischen Gerichten.

Wir legen grossen Wert darauf, Sie gut und zuvorkommend zu bedienen. Wir möchten, dass unsere Mitarbeiter wohl gelaunt und liebenswürdig sind und sich durch Kameradschaftlichkeit untereinander auszeichnen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



Ihre Gastgeber  
Familie Thomas und Susanne Schraemli



Wie vom Gesetz vorgeschrieben, halten wir uns stets an eine klare Herkunftsdeklaration der von uns verarbeiteten Fleischgerichte.

### **Herkunftsdeklaration:**

Trockenfleisch CH, | Rind CH, Filet GB | Schwein CH |  
Wurstwaren CH | Geflügel CH | Salami CH | Salsize CH |





## Kalte Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat *	10.00
Grüner Salat *	9.00
Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei und Brotcroûtons *	13.50
Zanderknusperli mit Sauce Tartar und Salatbukett	21.50
Crevettencocktail « Lengmatta »	19.00

## Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe	natur	8.00
	mit Flädli	9.50
Gerstensuppe „Lengmatta“		10.00
	mit Wienerli	12.00
Frauenkircher Bergheusuppe *		9.00

\* vegetarische Gerichte

\* *vegetarian dishes*

\* plats végétariens





## Hausgemachte Bündner Spezialitäten

	Kleine Portion	Grosse Portion
<b>Chruut Chräppli</b> , hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Speckfüllung und Parmesankäse	17.50	22.50
<b>Gemüse Pazöggel</b> , grosse Spätzli mit Mischgemüse und Käse *	17.50	22.50
<b>Puschlaver Pizzoccheri</b> , Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffelstücken und Käse *	16.50	21.50
<b>Chäs Gatschäder</b> Prättigauer Käsespezialität *	19.00	24.00
<b>Frauenkircher Fleischknödli</b> mit Kartoffelstock und Gemüse	20.00	25.00
<b>„Lengmattateller“</b> mit Chruut Chräppli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel und Fleischknödli		25.00
<b>Äpler Magrona</b> mit Kartoffelstückchen an Rahmsauce, Parmesankäse, Röstzwiebeln und mit frischem Apfelmus *	17.00	22.00

\* vegetarische Gerichte

\* *vegetarian dishes*

\* plats végétariens





## Einige Klassiker, die nicht fehlen dürfen

	Kleine Portion	Grosse Portion
<b>Bunt gemischter Gemüseteller</b> mit Kartoffelgratin *	19.00	24.00
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebukett	20.00	25.00
<b>Poulardenbrust-Streifen</b> an Currysauce mit Reis und frischen Früchten	19.50	24.50

\* vegetarische Gerichte

\* *vegetarian dishes*

\* plats végétariens

## Kalte Gerichte

	Kleine Portion	Grosse Portion
<b>Klosterser Hirsch-Salsiz</b> geschnitten (KESSLERHOF, Klosters)		13.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert mit verschiedenen Salaten	13.50	18.50
<b>Lengmatta Fleischplättli</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauern-Salsiz, Rohessspeck, einheimischem Käse und Birnenbrot (Weber's Hausbäckerei, Davos)	21.00	26.00
<b>Bündnerfleisch</b> , dünn geschnitten	21.00	26.00





## Süssspeisen

	Kleine Portion	Grosse Portion
Vermicelles: Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	8.00	10.00
Frischer Fruchtsalat nature mit Maraschino	7.50 9.50	9.50 11.50
«Nanis» gebrannte Crème	7.00	9.00

## Liebe geht durch die Schnauze:

Hunde-Glacé in 3 Geschmacksrichtungen für Ihren Vierbeiner

Banane-Kokos-Jagd	5.00
Apfel-Quark-Gaudi	5.00
Carob-Kokos-Superkraft	5.00

