



Lieber Gast



Wir freuen uns ausserordentlich, dass Sie im
*** Hotel und Restaurant Schraemli's Lengmatta Davos
eine wohlverdiente Rast einlegen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und hoffen, dass Sie bei uns einige schöne Stunden bei Speis und Trank verbringen werden. Die Atmosphäre in unserem Hause ist angenehm und entspannend. Das rustikal gestaltete Restaurant lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen. Strecken Sie die Beine aus und geniessen Sie die Wohlfühlstimmung. Geniessen Sie die heile Welt hier in Frauenkirch bei uns auf der Lengmatta.

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.

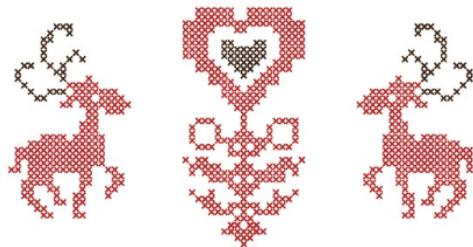
Ob für den kleinen Snack zwischendurch, den grossen Appetit, die Lust auf anspruchsvolle Events und Unterhaltung oder Ihre private Feierlichkeit in grossem oder kleinem Rahmen – bei uns sind Sie genau richtig.

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:

**Wild CH, A | Rind CH, Filet GB | Schwein CH |
Kalb CH | Lamm CH, Neuseeland ⁽¹⁾ | Geflügel CH | Salami CH, I | Salsize CH |
Trockenfleisch CH | Wurstwaren CH | Schinken CH | Cocktailcrevetten CDN**

(1) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





Kalte Vorspeisen

Cold appetizers / Entrées froides

Kleiner, gemischter Saisonsalat * 12.00
Small, mixed salad of the season *
Petite salade de saison composée *

Kleiner, grüner Salat * 10.00
Small lettuce *
Petite salade verte *

„GWunderwaldsalat“, Blattsalatbukett mit Streifen
von warmem Rehfleisch und Birnen an Johannisbeer-Vinaigrette 21.50
*„GWunderwaldsalat“, bouquet of lettuce with strips
of warm deer and pears on vinaigrette of currents*
„GWunderwaldsalat“, bouquet de salade verte garni de lanières
de viande de chevreuil chaude et de poires avec une vinaigrette à la groseille

Carpaccio vom Tafelspitz mit Symphonie von Blattsalaten
an Vinaigrette 21.00
*Carpaccio of beef with a symphony of lettuces
on vinaigrette*
Carpaccio de Tafelspitz (pot-au feu viennois) et sa symphonie de salade verte
à la vinaigrette

Tomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikumstreifen
an Olivenöl und Balsamicoessig * 18.50
*Tomatoes with buffalo mozzarella and strips of basil
on olive oil and balsamic vinegar* *
Tomates et mozzarella de bufflonne aux feuilles de basilic frais,
huile d'olive et vinaigre balsamique *

* vegetarische Gerichte

* *vegetarian dishes*

* plats végétariens





Aus dem Suppentopf

From the soup pot / De la soupière

Kraftbrühe	natur	8.00
	mit Flädli	9.50
	mit Ei	9.50
<i>Bouillon</i>	<i>natural</i>	
	<i>with pancake strips</i>	
	<i>with egg</i>	
Consommé	nature	
	aux flädli	
	à l'oeuf	
Gerstensuppe „Lengmatta“		12.00
	<i>Barley soup „Lengmatta“</i>	
	Soupe à l'orge „Lengmatta“	
Prättigauer Hochzeitssuppe		11.50
	<i>Prättigauer wedding soup</i>	
	Soupe de mariage du Prättigau	
Gazpacho, die kalte Gemüsesuppe *		12.00
	<i>Gazpacho, the cold vegetable soup *</i>	
	Cazpacho, la soupe de légumes froide *	

* vegetarische Gerichte

* *vegetarian dishes*

* plats végétariens





Hausgemachte Bündner Spezialitäten

Homemade Bündner specialties / Spécialités maison de Grison

	Kleine Portion	Grosse Portion
Chruut Chräpfli , hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Speckfüllung und Parmesankäse <i>Chruut Chräpfli, homemade pasta filled with spinach-bacon and parmesan cheese</i> Chruut Chräpfli, chaussons faits maison fourrés aux épinards-lard et au parmesan	19.50	24.50
Klosterser Degustationsteller (KESSLERHOF, Klosters), mit Schweins-, Kartoffel- und Kalbsbratwürstchen, serviert auf einer knusprigen Rösti <i>Klosterser degustation plate (KESSLERHOF, Klosters), with small bratwurst made of pork, potato and veal, served on crispy hash browns</i> Assiette dégustation de Klosters (KESSLERHOF, Klosters), composée de saucisses au porc, pommes de terre et veau, servie sur de röstis croustillants		25.00
Puschlaver «Pizzoccheri» Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffelstücken und Käse * <i>«Puschlaver Pizzoccheri» Buckwheat pasta with vegetables, potato pieces and cheese *</i> “Puschlaver Pizzoccheri” Pâtes de sarrasin avec légumes, morceaux de pommes de terre et fromage *	18.50	23.50





	Kleine Portion	Grosse Portion
Zarte Lammfilets auf würziger Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett <i>Tender fillet of lamb on a hardy sauce of porcini mushrooms with potato gratin and vegetables</i> Filets d'agneau tendres à la crème de cèpes épicée accompagnés de gratin de pommes de terre et d'un bouquet de légumes	38.50	43.50
Chäs Gatschäder Prättigauer Käsespezialität * <i>Gatschäder cheese</i> <i>Prättigauer cheese specialty *</i> Chäs Gatschäder Spécialité fromagère du Prättigau *	21.00	26.00
Frauenkircher Fleischknödl mit Kartoffelstock und Gemüse <i>Frauenkircher meat dumplings with mashed potatoes and vegetables</i> Fleischknödl de Frauenkirch (boulettes de viande) accompagnées de purée de pommes de terre et légumes	22.00	27.00
Gemüse Pazöggel , grosse Spätzli mit Mischgemüse und Käse * <i>Vegetable pazöggel, large spätzli with mixed vegetables and cheese *</i> Pazöggel aux légumes , grands spätzli aux légumes variés et fromage *	19.50	24.50





	Kleine Portion	Grosse Portion
<p>„Lengmattateller“ mit Chruut Chräppli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel und Fleischknödli</p> <p><i>„Lengmatta plate“ with Chruut Chräppli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel and Fleischknödli</i></p> <p>„Assiette Lengmatta“ composée de Chruut Chräppli, Chäs Gatschäder, Chruut Pazöggel et Fleischknödli</p>		27.00
<p>Äpler Magrona mit Kartoffelstückchen an Rahmsauce, Parmesankäse und Röstzwiebeln, serviert mit frischem Apfelmus *</p> <p><i>Äpler Magrona with pieces of potatoes on cream sauce, parmesan cheese and roasted onions, served with fresh apple sauce *</i></p> <p>Älper Magrona (macaronis à la montagnarde) garnie de petits morceaux de pommes de terre avec sauce à la crème, parmesan et oignons dorés, servie avec de la compote de pommes fraîche *</p>	19.00	24.00

*** vegetarische Gerichte**

* *vegetarian dishes*

* plats végétariens

Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 2.00
Only vegetables as side dish: surcharge CHF 2.00
 Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 2.00





Einige Klassiker, die nicht fehlen dürfen

Some traditional specialties that sure may not be missed

Quelques classiques incontournables

	Kleine Portion	Grosse Portion
<p>Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse garnitur</p> <p><i>Strips of veal „Zurich style“ with crispy hash browns and vegetables</i></p> <p>Émincé de veau „à la Zurichoise“ accompagnés de rösti et d'une garniture de légumes</p>	38.00	43.00
<p>Bunt gemischter Gemüseteller mit Kartoffelgratin *</p> <p><i>Plate with a variety of vegetables with potato gratin *</i></p> <p>Assiette composée de légumes colorés accompagnée de gratin de pommes de terre *</p>	21.00	26.00
<p>„Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebukett</p> <p><i>„Cordon Bleu“ of veal served with french fries and vegetables</i></p> <p>„Cordon Bleu“ de veau accompagnées de pommes frites et d'un bouquet de légumes</p>	38.00	43.00
<p>Rindsfilet «Donald Russel Scotland» (180gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur</p> <p><i>Beef fillet „Donald Russel Scotland“ (180gr.) with homemade herb butter, served with french fries and vegetables</i></p> <p>Filet de boeuf „Donald Russel Scotland“ (180gr.) au beurre d'herbes fait maison, accompagnées de pommes frites et d'un bouquet de légumes</p>		55.00





	Kleine Portion	Grosse Portion
Frische Leberli vom Kalb nach „Art des Chefs“, Rösti und Gemüse <i>Fresh calf liver „al mode du chef“, crispy hash browns and vegetables</i> Foie de veau frais „à la façon du chef“, accompagné de rösti et de légumes	32.00	37.00
Schweineschnitzel an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Gemüse <i>Schnitzel of pork on champignon cream sauce, butter noodles and vegetables</i> Escalope de porc en sauce crémeuse aux champignons, accompagnée de pâtes au beurre et de légumes	23.00	28.00
Poulardenbrust-Streifen an Currysauce mit frischen Früchten, im Reisring serviert <i>Poulard breast strips on curry sauce with fresh fruits, served in a rice ring</i> Émincé de poitrines de poulet au curry avec fruits frais, servies dans un anneau de riz	21.50	26.50

* vegetarische Gerichte

* *vegetarian dishes*

* plats végétariens

Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 2.00
Only vegetables as side dish: surcharge CHF 2.00
Accompagnement de légumes seuls: supplément CHF 2.00





Kalte Gerichte

Cold dishes/Plats froids

	Kleine Portion	Grosse Portion
Klosterset Hirsch-Salsiz geschnitten (KESSLERHOF, Klosters) <i>Klosterset deer salsiz, air-dried sausage of deer sliced (KESSLERHOF, Klosters)</i> Tranches de salsiz de cerf de Klosters (KESSLERHOF, Klosters)		15.00
Klosterset Bauern-Salsiz geschnitten (Kesslerhof, Davos) <i>Klosterset farmer Salsiz sliced (Kesslerhof, Davos)</i> Tranches de salsiz paysan de Klosters (Kesslerhof, Davos)		15.00
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten <i>Sausage and cheese salad garnished with a variety of salades</i> Salade de saucisse et fromage garnie de feuilles de salades variées	15.50	20.50
Bunter Salatteller mit Ei und Brotcroûtons * <i>Mixed salad with egg and bread croutons *</i> Salade colorée à l'oeuf et aux croûtons *		18.50

* vegetarische Gerichte
* vegetarian dishes
* plats végétariens





	Kleine Portion	Grosse Portion
<p>Lengmatta Fleischplättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauern-Salsiz, Rohessspeck, einheimischem Käse und Birnenbrot (Weber's Hausbäckerei, Davos)</p> <p><i>Lengmatta meat platter with air-dried beef, air-dried ham, farmer salsiz, cured bacon, domestic cheese and pear bread (Weber's bakery shop, Davos)</i></p> <p>Plateau de viandes Lengmatta composé de viande de grison, jambon cru, salsiz de paysan, lard guéri, fromage local et pain aux poires (Weber's boulangerie maison, Davos)</p>	23.00	28.00
<p>Bündnerfleisch, dünn geschnitten</p> <p><i>Bündner air-dried beef, thin sliced</i></p> <p>Fines tranches de viande de grison</p>	23.00	28.00
<p>Käseplättli mit einheimischen Käsen und Birnenbrot (Weber's Hausbäckerei, Davos) *</p> <p><i>Cheese platter with domestic cheeses and pear bread (Webers's bakery shop, Davos) *</i></p> <p>Plateau des fromages locaux et pain aux poires (Webers's boulangerie, Davos) *</p>	14.50	19.50

* vegetarische Gerichte
* vegetarian dishes
* plats végétariens





Unsere Fleisch- und Käsefondues

Our meat and cheese fondues / Nos fondues au fromage et à la viande



Wussten Sie schon, dass wir über ein, in der Region Davos einmaliges, „Heuställi“ verfügen?

Lernen Sie unser exklusives Ställi kennen, das für gemütliche Fondue-Abende zu Zweit oder in einer Gruppe, mit bis zu 22 Personen, reserviert werden kann.
DER WOHL SCHÖNSTE TIPP FÜR IHR BEVORSTEHENDES ESSEN! Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

*Did you know that we have a „Heuställi“ or hay barn completely unique to the Davos region? Get to know our exclusive barn, which can be booked for cosy fondue evenings for two or for groups up to 22 persons.
THIS IS THE BEST TIP FOR YOUR UPCOMING DINNER! We are happy to provide you with additional information.*

Saviez-vous que nous proposons un „Heuställi“, une grange à foin unique dans la région de Davos?

Découvrez notre grange exclusive et réservez-la pour une agréable soirée fondue à deux ou en groupe jusqu'à 22 personnes.
LE CADRE IDÉAL POUR VOTRE PROCHAIN DÎNER! N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseigne.

