

ABENDKARTE / DINNER MENU

Suppen / Soups

Funky Soup of the Mind	12.00
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Empfehlung aus der Küche <i>Please ask the service team for chef's recommendation</i>	
Mediterrane Erbsensuppe (L)	14.00
Erbsen, Minze, Rahm <i>Peas, mint, cream</i>	
Flamenco Gazpacho (L, G, S)	14.00
Kalte Suppe; Toastbrot, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Gurke, Paprika, Olivenöl <i>Cold soup; toast, onion, garlic, tomato, cucumber, bell peppers, olive oil</i>	

Salate / Salads

Garden Salad (L, VEGI, V)	9.00
Grüner Salat, Kräuter, Dressing <i>Green lettuce, herbs, dressing</i>	
Highlife Salad (L, VEGI, V)	14.00
Tomate, Karotte, Gurke, Mais, grüner Salat, Kräuter, Dressing <i>Tomato, carrots, cucumber, sweet corn, green lettuce, herbs, dressing</i>	
Classic Caesar Salad (L, G)	19.00 / 25.00
<i>klein / gross, small / big</i> Lattich Salat, Pouletbruststreifen, Speck, Caesar Dressing (Sardellen), Parmesan, Croutons <i>Lettuce, chicken breast stripes, bacon, Caesar dressing (anchovies), Parmesan, croutons</i>	

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Vorspeisen / Starters

Ranchera Nachos (VEGI, L)	19.00
Maischips, Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfel, Jalapeños, Sauerrahm, Cheddar, Raclette Käse <i>Corn crisps, spring onions, cubed tomatoes, jalapenos, sour cream, cheddar, raclette cheese</i> mit Pulled Pork / with pulled pork + CHF 8 (P) mit Guacamole / with guacamole + CHF 8 (Vegi, V) <i>Ideal zum Teilen / ideal to share</i>	
Deconstructed Carpaccio (VEGI, L)	19.00
Carpaccio von der Rande, Ziegenkäse, Rucola, kandierte rote Zwiebel, Chili Aioli <i>Thinly sliced beetroot, goat cheese, rocket lettuce, candied red onions, chili aioli</i>	
Buffalo Bill (VEGI, N, L)	19.00
Tomatenvariation, Büffelmozzarella, Basilikumpesto <i>Assorted tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto</i>	
Gado-Gado (Indonesischer Salat) (VEGI, V, N)	Vorspeise / starter, Hauptgang / main course 20.00 / 28.00
Karotten, Kartoffeln, Radieschen, grüne Bohnen, Tempeh, Tofu, Erdnusssauce <i>Carrots, potatoes, radish, green beans, tempeh, tofu, peanut sauce</i>	
Gambas Pil Pil (K)	24.00
Gebratene Garnelen, Olivenöl, Chili, Knoblauch <i>Fried shrimps, olive oil, chili, garlic</i>	
Tuna Tataki (G)	28.00
Marinierter Thunfisch, Zitronen-Pfeffer Mantel, Wakame Algen, Gurken, grüner Apfel, Sojabohnen <i>Marinated tuna, lemon and pepper, wakame, cucumber, green apple, soja beans</i>	
Under Pressure Beef	32.00
Carpaccio vom Rind, sautierte Pilze, Parmesan, Rucola, Olivenöl <i>Thinly sliced beef, sautéed mushrooms, Parmesan cheese, rocket lettuce, olive oil</i>	

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Rock Food

*Alle Sandwiches und Burgers werden mit Auswahl an Pommes Frites oder Süsskartoffel Fries serviert
All sandwiches and burgers are served with choice of French fries or sweet potato fries*

Buena Vista Sandwich Club (L, G, P)	29.00
<i>Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomate, Gurke Chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, cocktail sauce, tomato, cucumber</i>	
Magnificent Burger (G)	30.00
<i>Rindsburger, Brioche, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce Beef patty, brioche, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce Käse / cheese + CHF 2 (L, P) Speck / bacon + CHF 2 (L, P)</i>	
Tennessee Whiskey Burger (G, P)	30.00
<i>Pulled Pork (180g), Brioche, Lattich, Kabissalat, Jack Daniels BBQ Sauce Pulled pork (180g), Brioche, lettuce, cabbage salad, Jack Daniels BBQ Sauce</i>	
Salsa Vegan Burger (VEGI, V, G)	30.00
<i>Soja- und Erbsenpatty, veganes Brötchen, Tomaten, Lattich, Ananas- und Mango "Geistersauce" Soy and green pea patty, vegan bun, tomato, lettuce, pineapple and mango "ghost sauce"</i>	
Hard Rock Davos Premium Wagyu Burger (ca. 200g) (G, L, P)	47.00
<i>Wagyu- und CH Rindshackfleisch, Brioche, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce Wagyu and CH beef burger patty, bun, cheese, bacon, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce</i>	
Rock Combo (L, G)	34.00
<i>Panierte Pouletbruststreifen, Falafel, gebackene Zwiebelringe, Bruschetta, Salat, assortierte Saucen Crumbed chicken breast stripes, falafel, baked onion rings, bruschetta, salad, assorted sauces Ideal zum Teilen als Vorspeise / ideal to share as starter</i>	
Sweet Carolina Long Ribs (L, P)	39.00
<i>Schweinsrippchen, Sauerrahm, Kabissalat, Kräuter dip, Pommesauswahl oder Rosmarinkartoffeln Pork ribs, sour cream, marinated cabbage, herb dip, choice of French fries or rosemary potatoes</i>	

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Hauptspeisen / Mains

Spaghetti Alio Olio e Peperoncini (L, G, VEGI, V) Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili <i>Spaghetti, garlic, olive oil, chili</i>	21.00
Penne Napolitana (G, VEGI, V) Penne, hausgemachte Tomatensauce, Basilikum <i>Penne, home-made tomato sauce, basil</i>	21.00
Symphony Pasta (G, S) Tagliatelle, hausgemachte Bolognese Sauce <i>Tagliatelle, home-made beef ragout sauce</i>	28.00
Yodelling Sausage (L) Kalbsbratwurst, Rösti, Zwiebelsauce <i>Veal sausage, potato rösti, onion sauce</i>	28.00
Prosecco Risotto (K, L) <i>vegetarisch / vegetarian, Krevetten / prawns</i> Risotto, Krevetten, Zitrone, Parmesan, Prosecco <i>Risotto, prawns, lemon, Parmesan, Prosecco</i>	27.00 / 32.00
Schweinsschnitzel (G, P) Panierter Schweinsschnitzel, Gartengemüse, Pommes Frites <i>Crumbed pork escalope, garden vegetables, French fries</i>	38.00
Zanderfilet (L) Gebratenes Zanderfilet, Blattspinat, Salzkartoffeln, Pernodsauce <i>Pikeperch, spinach, boiled potatoes, Pernod sauce</i>	38.00
Iberico Schweinsfilet (P, G) Sautiertes Iberico Schweinsfilet, Rosmarin-Focaccia, Chorizo, gebratene Pilze <i>Sautéed Iberico pork filet, rosemary focaccia, Chorizo, fried mushrooms</i>	48.00
Rinds Tagliata (L) Tranchiertes rosa Rindsentrecôte, Italienischer gemischter Salat, Rosmarinkartoffeln <i>Thinly sliced pink beef entrecote, Italian mixed salad, rosemary potatoes</i>	48.00
Blumenkohl (VEGI, V) Sous-vide gegarter Blumenkohl, sautierte Pilze, Kräuter <i>Sous-vide cooked cauliflower, sautéed mushrooms, herbs</i>	27.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge

Desserts / Sweets

Glacé (N, L, VEGI) Schokolade, Vanille, Erdbeere, Kokosnuss (vegan) <i>Chocolate, vanilla, strawberry, coconut (vegan)</i>	<i>pro Kugel / piece</i>	4.00
Mandelparfait (L, N) Halbgefrorenes, Mandeln, Rahm <i>Half-frozen dessert, almonds, fresh cream</i>		12.00
Hard Rock Davos Hurricane Milkshake (N, L, VEGI, G) Erdbeer oder Schoko-Banane oder Vanille und Karamelkekse <i>Strawberry or chocolate-banana or vanilla and caramel cookies</i>		13.00
Dance Monkey (VEGI, V) Zitronen, -Himbeer- und Kokoskuchen <i>Lemon, raspberry and coconut cake</i>		13.00
Bananensplit (N, L, VEGI) Vanille Glacé, Banane, Schokoladensauce, Mandelfilets <i>Vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almond filets</i>		14.00
Swiss Soul Cheesecake (L, VEGI, G) Oreo Bisquits, Schweizer Frischkäse <i>Oreo biscuits, Swiss fresh cream</i>		14.00

Allergene: Nüsse (N), Laktose (L), Gluten (G), vegan (V), vegetarisch (vegi), Sellerie (S), Krustentiere (K), Schwein (P)
Allergenes: nuts (N), lactose (L), gluten (G), vegan (V), vegetarian (vegi), celery (S), crustaceans (K), pork (P)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch: Rindfleisch und Wagyu Rind (UY/CH), Poulet (CH/PL), Schweinefleisch (CH),
Zander (PL/CH), Krevetten (TH)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), Prawn (TH)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. und Service
All prices in CHF including 7.7% VAT and service charge