

Abendkarte / Dinner

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>	
Flamenco Gazpacho (VEGI, L, G, S)	18.00
Kalte Suppe; Toastbrot, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Gurke, Paprika, Olivenöl <i>Cold soup; toast, onion, garlic, tomato, cucumber, bell peppers, olive oil</i>	
Gurken-Gin Kaltschale (VEGI, V)	16.00
Kalte Suppe; Gurken, Gin, Minze <i>Cold soup; cucumbers, Gin, mint</i> + Jakobsmuschel / scallop CHF 5	
Klare Tomatensuppe (VEGI, V)	19.00
Lauwarme Suppe; Tomaten, Basilikum, Ingwer, Zitronengras, Gemüsebrühe, weisser Balsamico <i>Lukewarm soup; tomatoes, basil, ginger, lemongrass, vegetable broth, white balsamic vinegar</i>	



Salate / Salads

Garden Salad (L, VEGI, V)	9.00
Grüner Salat, Kräuter, Dressing nach Wahl <i>Green lettuce, herbs, dressing of choice</i>	
Highlife Salad (L, VEGI, V)	14.00
Tomate, Karotte, Gurke, Mais, grüner Salat, Kräuter, Dressing nach Wahl <i>Tomato, carrots, cucumber, sweet corn, green lettuce, herbs, dressing of choice</i>	
Buffalo Bill (VEGI, N, L)	25.00
Tomatenvariation, Mozzarella, Basilikumpesto <i>Assorted tomatoes, Mozzarella, basil pesto</i>	
Classic Caesar Salad (L, G)	19.00 / 25.00
<i>klein / gross, small / big</i> Lattich, Pouletbruststreifen, Speck, Caesar Dressing (Sardellen), Parmesan, Croutons <i>Lettuce, chicken breast strips, 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), Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)
Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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

Salate / Salads

Gamba Caesar Salad (L, G)	<i>klein / gross, small / big</i>	23.00 / 29.00
Lattich, Shrimps, Speck, Caesar Dressing (Sardellen), Parmesan, Croutons <i>Lettuce, prawns, bacon, Caesar dressing (anchovies), Parmesan, croutons</i>		
Wurst- und Käsesalat (L)		20.00
Cervelat, Bergkäse, gemischter Salat, Cherry Tomaten, Cornichons, Vinaigrette, Alpenkräuter <i>Smoked sausage, mountain cheese, assorted salad, cherry tomatoes, pickles, vinaigrette, herbs</i>		

Vorspeisen / Starters

Tomatenkonfit (VEGI, V, N)		18.00
Tomatenkonfit, grüne Bohnen, sautierter Babyspinat, Mandelfilets, Zitrone <i>Tomato confit, green beans, sautéed baby spinach, almond flakes, lemon</i>		
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> + Guacamole CHF 6 + Pulled Pork CHF 10 <i>Ideal zum Teilen / ideal to share</i>		
Vitello Tonnato (L)		28.00
Dünne Tranchen vom Kalbsbraten, Thunfischsauce, Apfelkapern, Schalotten <i>Thinly sliced veal roast, tuna-mayo sauce, apple capers, shallots</i>		
Gambas Pil Pil (K)		29.00
Gebratene Garnelen, Olivenöl, Chili, Knoblauch <i>Fried shrimps, olive oil, garlic, chili</i>		
Tuna Poke Bowl (G, N)		35.00
Roher mariniertes Thunfisch, Avocado, Wakame Algen, Gurken, Sojabohnen, Sesam <i>Raw marinated tuna, avocado, wakame seaweed</i>		
Rindstatar (G), 70gr / 140gr		29.00 / 39.00
Rindstatar, Toastbrot, Kapern, Zwiebeln, Cornichon, Eigelbdip <i>Beef tartar, toast bread, capers, onions, pickles, egg yolk dip</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),
Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)
Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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 / Rockfood

*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)	30.00
<i>Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomate, Gurke Chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, cocktail sauce, tomato, cucumber</i>	
Magnificent Burger (G, L)	32.00
<i>Rindsburger, Brioche, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce Beef patty, brioche, cheese, bacon, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce</i>	
Tennessee Whiskey Burger (G, P)	32.00
<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-Mango Sauce, Guacamole Soy and green pea patty, vegan bun, tomato, lettuce, pineapple and mango sauce, guacamole</i>	
Hard Rock Premium Wagyu Burger (ca. 200g) (G, L, P)	44.00
<i>Wagyu- und CH Rindshackfleisch, Brioche, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebelring, BBQ Sauce Wagyu and Swiss beef burger patty, brioche, cheese, bacon, salad, tomato, onion ring, BBQ sauce</i>	
Rock Combo (G)	36.00
<i>Panierte Pouletbruststreifen, Pouletflügeli, gebackene Zwiebelringe, Bruschetta, Salat, assortierte Saucen Breaded chicken breast strips, chicken wings, baked onion rings, bruschetta, salad, assorted sauces Ideal zum Teilen als Vorspeise / ideal to share as starter</i>	
Sweet Carolina Long Ribs (L, P)	41.00
<i>Schweinsrippchen, Sauerrahm, Kabissalat, Kräuter dip, Pommesausswahl oder Rosmarinkartoffeln Pork ribs, sour cream, marinated cabbage, herb dip, choice of French fries or rosemary potatoes</i>	

Vegan Hit



Blumenkohl (VEGI, V)	38.00
<i>Blumenkohl, Duo vom Randen Püree, sautierte Pilze Cauliflower, duo of beetroot puree, sautéed mushrooms</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), Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)
Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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 / Build your Feast

Stellen Sie Ihr gewünschtes Gericht aus den folgenden Optionen selber zusammen

Choose your preferred meal combination from the available choices below

Pasta

Penne (G, VEGI, V)	12.00
Spaghetti (G, VEGI, V)	12.00
Gnocchi / <i>potato dumplings</i> (VEGI, V)	14.00

+ Saucen / Sauces

Al Burro / <i>butter</i> (L)	4.00
Tomatensauce / <i>tomato sauce</i> (VEGI, V)	9.00
Bolognese / <i>minced meat sauce</i> (S)	16.00
Basilikum Pesto / <i>basil pesto</i> (N)	12.00
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini / <i>garlic, olive oil, peperoncini</i>	8.00

Risotto

Acquerello Risotto (G, VEGI, V)	18.00
---------------------------------	-------

+ Zubereitung / Preparation

Butter, Parmesan, Prosecco / <i>butter, parmesan, prosecco</i> (VEGI, L)	14.00
Basilikum Pesto, Cherry Tomaten / <i>basil pesto, cherry tomatoes</i> (VEGI, V)	14.00
Krevetten, Zitronen, Parmesan / <i>shrimps, lemon, parmesan</i> (K, L)	16.00

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),
Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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 / Build your Feast

Stellen Sie Ihr gewünschtes Gericht selber zusammen. Zwei Beilagen sind inklusive

Choose your preferred meal combination from the available choices. Inclusive of two side dishes

Von der Weide / From the Meadow

Rinderfilet Medaillon / <i>beef filet medallion</i> (200gr)	64.00
Pouletbrust / <i>chicken breast</i> (180gr)	48.00
Wienerschnitzel / <i>breaded veal escalope</i> (160gr)	62.00

Alle Grillgerichte werden mit Jus oder Kräuterbutter (L) serviert

All grills are served with a choice of jus or herb butter (L)

Aus dem Wasser / From the Sea

Zanderfilet / <i>pikeperch</i>	41.00
Lachs / <i>salmon</i> (170gr)	46.00

Alle Fischgerichte werden mit Beurre Blanc (L) oder Mojo Verde Sauce serviert

All fish dishes are served with a choice of beurre blanc (L) or green mojo sauce

Beilagen / Side Dishes

Grillgemüse / <i>grilled vegetables</i> (VEGI, V)	8.00
Saisonales Gemüse / <i>seasonal vegetables</i> (VEGI, V)	8.00
Sautierter Spinat / <i>sautéed spinach</i> (VEGI, V)	8.00
Rosmarinkartoffeln / <i>rosemary potatoes</i> (VEGI, V)	8.00
Pommes Frites oder Süsskartoffel Fries / <i>French fries or sweet potato fries</i> (VEGI)	8.00
Kartoffelstock / <i>mashed potatoes</i> (VEGI, V)	8.00
Kartoffelecken / <i>potato wedges</i> (VEGI, V)	8.00
Jasminreis / <i>jasmine rice</i> (VEGI, V)	8.00
Aquerello Risotto / <i>risotto</i> (VEGI, V)	8.00

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),
Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)

Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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 (VEGI, N, L) Schokolade, Vanille, Erdbeere, Kokosnuss (vegan) <i>Chocolate, vanilla, strawberry, coconut (vegan)</i>	pro Kugel / piece	4.00
Hard Rock Davos Hurricane Milkshake (VEGI, N, L, G) Erdbeere 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, -Beeren- und Kokoskuchen <i>Lemon, berry and coconut cake</i>		14.00
Erdbeertiramisu (VEGI, N, L, G) Fingerbiskuits, Erdbeeren, Mascarpone, Schokostreusel <i>Finger biscuits, strawberries, mascarpone cream, chocolate sprinkles</i>		14.00
Davoser Sauerrahmtraum (VEGI, L) Davoser Jogurt, Sauerrahm, Beerenkompott <i>Davos yogurt, sour cream, berry compote</i>		15.00
Swiss Soul Cheesecake (VEGI, L, G) Oreo Biskuits, Schweizer Frischkäse <i>Oreo biscuits, Swiss fresh cream</i>		15.00
Toblerone Parfait (VEGI, L) Toblerone, Vanille, Milchschaum <i>Toblerone chocolate, vanilla, milk foam</i>		16.00

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),
Kalb (CH), Zander (PL/CH), Krevetten (TH), Lachs (NOR)
Origin of meat and fish: beef and Wagyu beef (UY/CH), chicken (CH/PL), pork (CH), pikeperch (PL/CH), prawn (TH), veal (CH), Salmon (NOR)

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