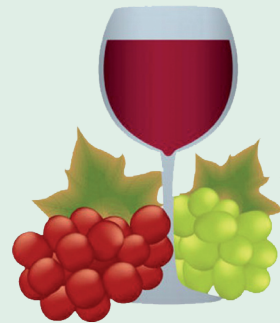


## Die Apéros

Cüpli, Charme brut, Sekt, Delea Ticino	10cl	7.50
Kir Royal – Sekt mit Cassis-Likör 16%	10cl	9.00
Kir – Weisswein mit Cassis-Likör 16%	10cl	6.50
Bloody Mary – Tomatenjus mit Wodka 40%	4cl	11.00
Tomatenjus / Orangenjus		4.50

*Alle herkömmlichen Apéros sind ebenfalls erhältlich!*



*Unsere Weinkarte  
ist ein Augenschein wert!*

## Die Suppen

Karotten-Süsskartoffelsuppe mit saurem Halbrahm	9.00
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	9.00
Rindsbouillon mit Mark	8.50

## Die Salate

Chicago Salat – ein Mix aus Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten auf Blattsalat	11.00
Südstaatler Salat – Blattsalat mit frischen Champignons, Feta und Brotcroûtons	12.00
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat – min. 6 Sorten	11.00

*Unsere Salatsaucen:*

*Französisch, Balsamico oder 1000-Islands*

## Die Vorspeisen

Knoblauchbrot – DER RIESEN-HIT!	5.00
getoastetes Brot mit Knoblauchbutter	
Rauchlachs mit Toast und Butter	80g 19.00
Handgeschnittenes Tatar vom Rind mit Toast und Butter	100g 22.00
Tatar vom Rind als Hauptgang	200g 42.00

*Verlangen Sie unsere Menü-Vorschläge  
für Ihr Fest!*

## Die Hausweine

Weisswein	Lancatay Chardonnay, Argentinien Huarpe Wines, Mendoza	75cl pro dl	38.50 5.50
Rotwein	Lancatay Malbec, Argentinien Huarpe Wines, Mendoza	75cl pro dl	38.50 5.50
	Cabernet Sauvignon, Kalifornien McManis Family Vineyards	75cl pro dl	45.00 6.80

## Die Steaks

*Für alle, die für ein Stück Fleisch durch's Feuer gehen – bei uns ist es umgekehrt!*

Senior – Rinds-Huftsteak zart mariniert mit frischen Kräutern	150g	32.00
Salt Lake – Rinds-Huftsteak mit buntem Pfeffer	180g	36.00
Santa Fe – Rinds-Entrecôte raffiniert gewürzt mit Knoblauch	200g	42.00
Sheriff – butterzartes Rindsfilet	200g	49.00
Greenhorn – saftiges Schweinssteak mit Rotweinjus	250g	38.00
Half-moon – zwei magere Kalbssteaks	200g	49.00
Lasso – zwei Rindsfilet-Medaillons gebunden mit Rückenspeck, an Morchelsauce	200g	54.00

*Die Beilagen suchen Sie sich selbst aus!*

## Die Pferdefleisch-Spezialitäten

Bronco – Pferde-Entrecôte, überzogen mit der "Buffalo Grill" Haussauce	180g	34.00
Mustang – Pferde-Entrecôte mit Knoblauch mariniert	220g	41.00
Pinto – Pferde-Filetmedaillons am Spiess mit frischen Kräutern	190g	41.00
XXL – Pferde-Entrecôte, mariniert mit Knoblauch und Kräutern	300g	47.00

*Die Beilagen suchen Sie sich selbst aus!*

## For the Ladies

Jennifer – mageres Kalbssteak	160g	42.00
Madonna – Pouletbrüstchen mit frischen Kräutern mariniert, dazu Bratenjus	150g	37.00
Tina – butterzartes Rindsfilet	150g	43.00

*Diese Ladies werden mit 6 Gemüsen serviert!  
... oder darf es eine andere Beilage sein?*

## For the Gentlemen

T-Bone Steak – original Rindsteak mit T-Knochen	450g	66.00
President – butterzartes Rindsfilet	300g	57.00
The Boss – 180g Pferde-Entrecôte und 150g Rindsfilet		69.00

*Die Beilagen suchen Sie sich selbst aus!*

**Seit über 25 Jahren  
DAS Grill-Restaurant  
in Davos!  
Unser Erfolg sind SIE, Danke!**

**WENN SIE KEINEN  
BESONDEREN WUNSCH  
ÄUSSERN, WERDEN DIE  
STEAKS & SPIESSE  
MEDIUM GEGRILLT!**



**Als Beilagen stehen zur Auswahl:**

Baked Potato mit Sour cream,  
Pommes Frites, Reis, Nudeln, Gemüse oder Salat.

Jede weitere Beilage verrechnen wir mit CHF 6.00

Zu sämtlichen Fleischgerichten servieren wir hausgemachte  
Steaksauce und Kräuterbutter.

Wünschen Sie eine zusätzliche Sauce zu Ihrem Steak?

Rotweinjus	CHF	5.00
Pfeffersauce	CHF	5.00
"Buffalo Grill" Haussauce	CHF	5.00
Morchelsauce	CHF	7.00

## Die Fleischlosen

Gemüseteller – min. 6 Sorten saisonales Gemüse	27.00
Riesencrevetten vom Grill auf Gemüsebeet "Asiatische Art"	170g 37.00

## Die Spiesse

Pinto – Pferde-Filetmedaillons mit frischen Kräutern	190g	41.00
Texas – butterzarte Rindsfilet-Medaillons	200g	41.00
Alaska – Lamm-Medaillons an Rotweinjus	200g	42.00

*Die Beilagen suchen Sie sich selbst aus!*

## Die Desserts

Caramelköppli mit Rahm	8.00
Schokoladen-Mousse	11.00
Eiskaffee "Buffalo Grill"	8.50

*Verlangen Sie bitte unsere Eisspezialitäten-Karte!*

**Ein grosses Dankeschön – und eine kleine Bitte an Sie liebe Gäste:**  
Wir erlauben uns, Ihnen ab 8 Personen die Gesamtrechnung vorzulegen.  
(kein Einzelinkasso)

