

HERZLICH WILLKOMMEN
UND GRÜEZI IM

PAULANER'S

RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

140 JAHRE HOTEL SEEHOF DAVOS
1869 - 2009

BILDERAUSSTELLUNG IM ERSTEN STOCK.

PAULANER'S SALATVARIATIONEN

Knackige Blattsalate mit würzigen Davoser Sprossen* <i>Leaf salads with sprouts from Davos *</i>	8.50
Gemischter Salat mit Kräutercroutons * <i>Mixed salad with herb croutons*</i>	9.50
Tomaten-Pfirsichsalat mit Frühlingszwiebeln und Honigdressing <i>Tomato and peach salad with spring onions and honey sauce</i>	14.50
Griechischer Bauernsalat mit Feta und pikanten Oliven <i>Greek styled salad with Feta cheese and olives</i>	15.00
Paulaner's Haussalat mit Schweizer Käse und gebratenem Speck <i>Paulaner's house salad with roasted bacon and spicy cheese slices</i>	16.00
Salatvariation mit Melonenfächer, sautierten Riesencrevetten Und Kräuterdressing <i>Variation of lettuce with melons, sautéed King prawns and herb dressing*</i>	18.50
Salatvariation mit Fischknusperli, Sauce Remoulade <i>Variation of lettuce with crispy fish and Remoulade sauce</i>	18.50
Fitnesssteller mit gebratener Poulardenbrust, Salaten, Kräuterbutter und Früchten <i>Fitness plate with roasted chicken breast, lettuce, herb butter and fruits</i>	24.00
Grüner Spargelsalat an Balsamico mit Feigen und Parmaschinken <i>Green asparagus on Balsamic, figs and ham from Parma</i>	26.00

Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

Französisch, Italienisch, Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico
Dressings on your choice: French, Italian, Yogurt-Herb-Dressing or Balsamic



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

SUPPEN

SERVIERT IN DER GROSSEN LÖWENTASSE

Kraftbrühe mit Flädli <i>Beef broth with pancake strips</i>	9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum* <i>Tomato cream soup with basil*</i>	11.00
Bündner Gerstensuppe <i>Grison barley soup</i>	12.00

BAYRISCH

1 Paar Weisswurstli mit original Händlmaier Senf <i>2 Bavarian veal sausages with original "Händlmaier" mustard</i>	8.00
1 Stück Ofenfrische Brezen* <i>Fresh Bavarian pretzel*</i>	2.20
Schinken Käsespätzli mit Röstzwiebeln (auch vegetarisch erhältlich*) <i>Swabian noodles with ham, cheese and roasted onions (also available as vegetarian dish*)</i>	17.50
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Roasted meat loaf with fried egg and roasted potatoes</i>	17.50
Schweinebraten an Biersauce, Semmelknödel und Bayrischkraut <i>Pork roast on beer sauce, dumpling and Bavarian styled Sauerkraut</i>	24.50
Paulaner's Pfandl Gebratenes Schweinsschnitzel mit Schinken, Tomate und Käse überbacken, dazu hausgemachte Rahmspätzli <i>Roasted pork escalope with ham, tomatoes and gratinated with cheese, served with creamy Swabian noodles</i>	27.00

KNUSPRIGE RÖSTI IM PFÄNNDLI SERVIERT

Rösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken <i>Rösti with vegetables and Raclette cheese</i>	19.00
Rösti mit Schinken, Käse und einem Spiegelei <i>Rösti with ham, cheese and one fried egg</i>	19.50
Rösti mit geschnetzeltem Kalbfleisch „Zürcher Art“ <i>Rösti with sliced veal "Zurich Style"</i>	37.00



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

SCHWEIZERISCH

Geschnittene Prättigauer Salsiz mit Essiggurken und Silberzwiebeln <i>Cold sausage from the Prättigau with pickle and pearl onions</i>	12.50
Davoser Bergkäse am Stück auf dem Holzbrett serviert* <i>Alp cheese from Davos served on the wooden plate*</i>	13.50
Wurstsalat nach Art des Hauses <i>Home-made sausage salad</i>	13.00
Garniert mit Salaten <i>Garnished with salads</i>	18.00
Wurst- und Käsesalat nach Art des Hauses <i>Sausage and cheese salad on a vegetable vinaigrette with lettuce</i>	14.00
Garniert mit Salaten <i>Garnished with salads</i>	19.00
Bündnerplättli mit Bündnerfleisch, Prättigauer Bauernschinken Bündner Rohschinken Salsiz und Schweizer Käse <i>Air-dried meat specialties from the Prättigau with smoked and raw ham, Grisons air dried meat, sausage and Swiss cheese</i>	27.00

HAUPTGERICHTE

Sautierte Maispouardenbrust an Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Knackerbsen mit Gemüsewürfel <i>Sauteed Maize fed chicken breast on herb cream sauce, rice and sugar peas with diced vegetables</i>	27.00
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Remouladensauce, Peterlikartoffeln und Blattspinat mit Schalotten <i>Beer battered perch fillets on Sauce Remoulade, boiled potatoes and spinach</i>	29.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Gemüse <i>Veal escalope „Vienna style“ with French fries and colorful vegetables</i>	38.00
Rindsentrecôte mit Cafe de Paris überbacken, knusprige Bratkartoffeln und frisches Gartengemüse <i>Beef entrecote gratinated with Café de Paris, roasted potatoes and fresh garden vegetables</i>	39.00



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

PASTAGERICHTE

Penne mit Gemüse an cremiger Pestosauce* <i>Penne with vegetables and creamy Pesto sauce*</i>	18.50
Steinpilzravioli an Salbeibutter und gebratenen Steinpilzen* <i>Boletus ravioli on sage butter sauce and roasted boletus *</i>	24.50

FONDUE

Ab 2 Personen/ <i>from 2 persons</i>	Pro Person/ <i>per person</i>
Original Schweizer Käsefondue* <i>Original Swiss cheese fondue*</i>	25.00

DESSERT

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	9.50
Caramel Banane mit Baumnusseis <i>Caramelized banana with walnut ice-cream</i>	12.50
Zweifarbige Schokoladenmousse auf Grand Marnier Schaum <i>Brown and white chocolate mousse on Grand Marnier foam</i>	13.50
Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott und Vanilleeis <i>Cut up and sugared pancake with raisins, apricot compote and vanilla ice-cream</i>	14.00
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten <i>Sorbet plate with seasonal fruits</i>	14.50
Paulaner's-Dessertteller Querschnitt durch die Kunst unseres Chef-Pâtissière <i>Dessert plate with the all the best sweets from our Chef- Pâtissière</i>	16.50

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt., Service und Taxen.
All prices are in Swiss francs including VAT, taxes and services.



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

FASSBIERE

Paulaner Original Münchner Hell	0,30 l	4.70
	0,50 l	7.40
	1,00 l	13.00
Paulaner Premium Pils	0,30 l	4.70
	0,50 l	7.40
Paulaner Hefeweissbier hell	0,30 l	5.00
	0,50 l	7.80
Calanda Edelbräu	0,30 l	4.70
	0,50 l	7.40

FLASCHENBIERE

Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	5.20
Monsteiner Bier	0,33 l	5.80
Calanda Dunkel	0,33 l	5.20
Paulaner Hefeweissbier Dunkel	0,50 l	7.80

SPRITZIGES

Most naturtrüb (alkoholhaltig)	0,50 l	5.50
Swizly (alkoholhaltig)	0,33 l	5.50
Weisswein gespritzt	0,20 l	6.50

TÄGLICH VON 16.00 BIS 19.00 UHR

HAPPY HOUR auf Paulaner Biere vom Fass, Wein und Prosecco



**Paulaner Original
Münchner Hell**
0,30 l CHF 3.50
0,50 l CHF 5.50

**Paulaner
Premium Pils**
0,30 l CHF 3.50
0,50 l CHF 5.50

**Paulaner
Hefeweissbier hell**
0,30 l CHF 3.80
0,50 l CHF 6.00

Prosecco 1 dl CHF 6.00

Fendant 1 dl CHF 3.20

Montepulciano 1 dl CHF 3.20



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

SOFTDRINKS

Passugger Mineralwasser	0,35 l	4.80
	0,50 l	6.50
	1,00 l	9.50
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,35 l	4.80
	0,50 l	6.50
	1,00 l	9.50
Eistee	0,33 l	4.80
Coca-Cola / Cola light / Coke zero / Fanta / Sprite	0,33 l	4.80
Apfelsaft / Apfelschorle	0,30 l	4.80
Rivella blau / grün / rot	0,33 l	4.80
Michel Orangensaft	0,20 l	4.80
Michel Tomatensaft	0,20 l	4.80
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic	0,20 l	4.80
Red Bull	0,25 l	6.50

KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	4.00
Kaffee koffeinfrei	4.00
Schale / Milchkaffee	5.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino / Latte macchiato	5.00
Glas < Ronnefeldt > Tee	4.00
Milch (kalt oder warm)	4.00
Schokolade und Ovomaltine (kalt oder warm)	5.00
Schokolade und Ovomaltine mit Schlagrahm	6.50
Punch (Apfel, Orange, Rum)	4.50



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

APERITIF

Campari bitter / Soda	16%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Martini bianco / rosso / extra dry	15%	4 cl	8.00
Sherry Tio Pepe	15,5%	4 cl	8.00
Campari Orange	23%	4 cl	12.00

SCHAUMWEIN

Prosecco Teresa Rizzi		1 dl	8.00
Champagner Laurent Perrier		1 dl	16.00

KAFI & SCHNAPS

Grappa Coretto	40%	4 cl	6.50
Jagertee / Holdrio	44%	4 cl	7.50
Glühwein	11%	2 dl	7.50
Tee mit Rum	40%	4 cl	8.50
Kaffee Luz / fertig	40%	4 cl	7.50
Paulaner's Hauskafi	40%	4 cl	8.50
Schümli Pflümli	40%	4 cl	8.50
Kafi Amaretto	40%	4 cl	8.50
Kafi Bailey's	40%	4 cl	8.50
Irish Coffee	40%	4 cl	12.50



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

SPIRITUOSEN

Bündner Röteli / Apfel Zimt / Röteli Rahmlikör	22%	4 cl	7.00
Buendner Alpenbitter / Appenzeller	23%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00
Ramazotti	30%	4 cl	8.00
Fernet branca	42%	4 cl	8.50
Grappa Nardini	50%	2 cl	8.50
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	9.50
Havana Rum braun / Bacardi Weiss	40%	4 cl	10.50

SCHNAPS

Qualitätsbrände von Morand:	43%	2 cl	8.00
Williamine / Apricotine / Prune / Framboise / Mirabelle			
Obstbrennerei Kindschi:	40%	2 cl	6.00
Obstler / Zwetschge / Pfümli / Williams / Kirsch			

WHISKY

Ballantines (Scotch)	40%	4 cl	10.50
Tullamore Dew (Irish)	40%	4 cl	11.00
Jack Daniels (Bourbon)	43%	4 cl	12.50
Glenfiddich (Malt)	40%	4 cl	14.00
Glenrothes (Malt)	43%	4 cl	17.50



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

OFFENWEINE

Weiss	1 dl	2 dl	5 dl
Fendant Sept Dizains AOC Henri Badoux, Wallis	4.20	8.40	20.00
Bündner Riesling x Sylvaner Von Salis, Graubünden	5.30	10.60	25.50
Epesses AOC, Testuz Testuz, Lavaux	5.30	10.60	25.50
Pinot Grigio Grave del Friuli, Italien			21.50
Rosé	1 dl	2 dl	5 dl
Rosato della Toscana IGT Foglia al Vento, Triacca, Toskana	4.00	8.00	19.00
Rot	1 dl	2 dl	5 dl
Montepulciano d 'Abruzzo DOC Tresanti, Italien	4.20	8.40	20.00
Dôle Caroline AOC Henri Badoux, Wallis	4.50	9.00	21.00
Malanser Blauburgunder Von Salis, Graubünden	5.30	10.60	25.50
Poco Moro "Cannonau di Sardegna" Mesa, Sardegna DOC, Italien			33.00

Gerne beraten wir Sie über weitere Weine aus unserer grossen Weinkarte.
It is a pleasure for us - to show you our large wine list.



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

UNSER ANGEBOT VON 7.5 DL FLASCHEN IM OFFENAUSSCHANK

<u>Weisswein</u>		1 dl
Aigle Les Murailles Chasselas Henri Badoux, Aigle, Schweiz	2007	7.50
Hess Select Chardonnay Hess Winery, California	2006	7.50
<u>Roséwein</u>		1 dl
Landau Rose Shiraz, Cabernet Sauvignon Blaauwklippen Vineyards, Stellenbosch, Südafrika	2007	7.00
<u>Rotwein</u>		1 dl
Zizerser Blauburgunder Blauburgunder Von Salis, Maienfeld	2007	7.50
Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon Penfolds, South Australia	2006	8.00
Rosso di Montalcino Sangiovese DOCG Castello Banfi, Montalcino Italien	2006	7.50



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes



KINDERKARTE

bis 16 Jahre / till 16 years



Spaghetti mit Tomatensauce*

Pasta with tomato sauce

10.00

Spaghetti mit Fleischsauce

Pasta with meat sauce

10.00

Gebratene Miniwürstchen mit Pommes frites

Fried mini sausages with French fries

10.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

12.00

Fischstäbli mit Mayonnaise und Reis*

Fish fingers with mayonnaise and rice

12.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Breaded pork escalope with French fries

13.00

Pommes frites (Kinder Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise*

French fries with ketchup or mayonnaise

6.50



DESSERT



Wonder Bibi

Vanilleeis mit Schokoladenstücke

Vanilla ice-cream with chocolate bits

4.50

Dinos – Vanilleeis mit Schokoladensauce

Dinos – Vanilla ice-cream with chocolate sauce

5.50

Coupe Clown

Clown ice-cream

5.50



* vegetarische Gerichte / vegetarian dishes