

Frühstück 9.00 bis 14.00 Uhr

Das schnelle Frühstück	10.50
Kleines Frühstück mit einem Gipfeli, einem Brötchen, Butter, Konfitüre und einem warmen Getränk nach Wahl	
Ciocolino's Geniesser-Turm	22.50
Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, Käse, Schinken, Davoser Ei, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft	
Ciocolino's Schlemmer-Turm	26.50
Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft, zwei Davoser Spiegeleier mit gebratenem Speck	
Ciocolino's Brunch-Turm	für 2 Personen 48.50
Ausgedehntes Frühstück mit: Brotkorb mit einer feinen Auswahl, Butter, Konfitüre, Bienenhonig, Davoser Eier, Käse, Landrauchschinken, Schinken, geräucherter Lachs, Michel Orangensaft, zwei warme Getränke nach Wahl und zwei Cüpli Prosecco	
Kinder-Frühstück (für Kinder 4 - 12 Jahre)	9.50
Brötli, Gipfeli, Butter, Nutella, warme Schoggi	
Erweiterungen zum Frühstück	
Buttergipfel oder Brötchen	1.70
Birchermüesli klein	6.50
Birchermüesli gross	11.50
Rahmzuschlag	1.50
Schinken-Käse-Teller	8.50
Lachsteller mit Toast und Meerrettichschaum	10.50
Rühreier, Spiegelei oder Omelette	7.50
mit Speck oder Schinken	10.50
Davoser Ei gekocht	2.50

Speisekarte

Salate

Gemischter Salat	9.50
Grüner Salat	8.50
Bauernsalat	15.50
<i>Blattsalat mit Bergkäsewürfeli, Brotchips und gebratenen Speckstreifen</i>	
Salatteller mit marinierter Pouletbrust	19.50
<i>Gemischter Salat mit grillierter Pouletbrust</i>	
Herzhafter Wurst-Käse-Salat garniert	18.50
Hausgemachter Siedfleischsalat garniert	19.50

Das **Dressing** wählen Sie selber:
Französisch oder Balsamico

Suppen in der Löwenkopftasse serviert

Tagessuppe	9.50
Herzhaftes Bündner Gerstensuppe	11.50
Rassige hausgemachte Gulaschsuppe	11.50
Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli und Gemüse	9.50

Baguettes

Ofenwarmes **Weissbrot-Baguette** mit Tomate, Gurke, Salat und Sauce Tartar

Dazu wählen Sie:

<i>Schinken, Salami oder Käse</i>	11.00
<i>Landrauchschinken oder Bündnerfleisch</i>	12.00
<i>Rauchlachs mit Meerrettichschaum</i>	14.00

Specials:

<i>Mit herzhaftem Raclette-Käse überbacken</i>	plus 3.00
Ciocolino Club Baguette mit grilliertem Pouletbrustschnitzel, Speckstreifen, gekochtem Ei, Eisbergsalat, Tomate und Cocktailsauce	22.50

Rösti

Rösti mit Bergkäse gratiniert 19.50
dazu gebratene Speckstreifen und Spiegelei

Fleisch

Ciocolino Curry Wurst mit hausgemachter Sauce 18.50
dazu knusprige Pommes Frites

Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art 27.50
in würziger Panade, dazu servieren wir Pommes Frites und Gourmetgemüse

Classic Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gourmetgemüse 37.50
mit Schinken und Käse gefüllt

Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachter Pilzrahmsauce 34.50
dazu servieren wir Rösti und Gourmetgemüse

Sautierte Kalbsleber mit Portweinjus, feinen Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch 34.50
dazu servieren wir Butterrösti und Gourmetgemüse

Hausgemachter Rindsburger (200g) mit Pommes Frites 29.50
Spiegelei und Speck, Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke

Rinds-Entrecôte vom Grill (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter 41.50
dazu servieren wir Pommes Frites und Gourmetgemüse

Butterzartes Rindsfilet vom Grill mit frischer Morchelrahmsauce "Sheriff" 150g 42.50
"President" 300g 52.50

dazu servieren wir Pommes Frites und Gourmetgemüse

Pasta

Älpler Makkaroni mit Kartoffel - Speck - Rahmsauce <i>dazu knusprige Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	21.50
Fettucine mit Rauchlachsstreifen , Cherrytomaten, Pinienkernen <i>serviert an einer erfrischenden Limonensauce</i>	23.50
Tagliatelle an frischer Champignons-Rahmsauce <i>mit frischen Cherry-Tomaten</i>	19.50
Spaghetti Bolognese <i>mit Hackfleischsauce</i>	20.50
Spaghetti Napoli <i>mit frischer Tomatensauce</i>	18.50

Ciocolino Evergreens

Hausgemachtes Knoblauchbrot <i>mit frischen Kräutern</i>	5.00
Kaltes Plättli mit Bündnerfleisch und Landrauchschinken <i>dazu Salami und Davoser Käse</i>	p.P. 19.50
Davoser Bergkäse am Stück serviert (150g) <i>dazu Hausbrot und Butter</i>	12.50

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
---	-------

Unsere Service Mitarbeiter informieren Sie gerne über das **Torten-** und **Kuchenangebot** in der Vitrine

...

... oder ein Blick in unsere **Glace-Karte** lohnt sich bestimmt

CIOCCOLINO'S PIZZA KARTE

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano	18.50
Pizza Napoli Sardellen und Oliven	20.50
Pizza Prosciutto e funghi Vorderschinken und Champignons	21.50
Pizza Tonno e Cipolla Thon und Zwiebeln	21.50
Pizza tutto Prosciutto Mit viel Vorderschinken	21.50
Pizza Diavolo Scharfe Salami und Chili-Öl	21.50
Pizza Salame Milano Salami Milano und Oregano	21.50
Pizza Rustico Speck, Zwiebeln und Oregano	23.50
Pizza Cipolla viel Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	20.50
Pizza Ruculetta Frischer Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	24.50
Pizza Hawaii Vorderschinken und Ananas	21.50
Pizza B.B.Q. mit viel Pouletfleisch und B.B.Q.Sauce	24.50
Pizza Salmone Rauchlachs, Kapern und Oregano	25.50
Pizza Crudo Rohschinken, Rucola und Mascarpone	25.50
Pizza Renato Vorderschinken, Speck, Salami, scharfe Salami, Pouletfleisch, Zwiebeln und Oregano	28.50

Alle unsere Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

Eine kleine Pizza kostet Fr. 2.50 weniger

Jede Pizza-Änderung und jede weitere Zutat kostet Fr. 2.00

Jedes zusätzliche Gedeck kostet Fr. 5.00

CIOCCOLINO'S GETRÄNKE

Café und andere warme Getränke

Café crème	4.60
Milch-Café	4.80
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Café mélange mit feinem Rahm	6.00
Café Luz, Café fertig	8.00
Café Ciocolino, Schoggi Ciocolino	9.50
Café Bailey's, Schoggi Bailey's.	9.50
Irish Coffee	9.50
Schümli-Pflümli	9.50
Punsch (Orange, Apfel, Rum ohne Alkohol)	4.60
Rumpunsch mit Alkohol	8.50
Jägertee	8.00
Tee Rum	8.50
Schokolade warm / kalt	4.70
Ovomaltine warm / kalt	4.70
Milch warm / kalt 2dl	3.00

Ciocolino's Tee-Zeremonie von Sirocco

Ceylon Sunrise , English Breakfast, Schwarztee	4.60
Black Vanilla , Schwarztee mit Vanille	
Japanese Sencha , Japanischer Grüntee	
Almond Oolong , Oolongtee mit Mandel	
Jasmine Dragon Pearls , Jasmin-Grüntee	
Rooibos Tangerine , Rooibos mit Mandarine	
Winter Moments , Rooibos mit Gewürzen	
Camomile Orange Blossoms , Kamille mit Orange	
Verbena , Verveinetee	
Maroccan Mint , Pfefferminz	
Piz Palü , Schweizer Kräutertee	
Ginger Lemon Dream , Ingwer und Zitronengras	
Red Kiss , Früchtetee	
Hagebutten , Früchtetee	

Softdrinks in Flaschen

		3,3 dl	7,5 dl
Valser		4.80	9.00
Valser Silence ohne Kohlensäure		4.80	9.00
Eistee		4.80	
Rivella rot, blau oder grün		4.80	
Coca Cola, Cola Zero		4.80	
Fanta		4.80	
Michel Schorle		4.80	
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale 2dl	4.80		
Michel Orangensaft 2dl	4.80		
Michel Tomatensaft 2dl	4.80		
Suure Most, Möhl Apfelwein ohne Alkohol 5dl	6.50		
San Bitter (alkoholfrei) 1dl	4.80		
Red Bull 2,5dl	5.50		
Kindersirup 2dl	1.00		
Leitungswasser 3dl	1.50		
Leitungswasser 5dl	2.50		

Bier im Offenausschank

Appenzeller Quöllfrisch hell	2 dl	4.00
	3 dl	4.70
	5 dl	7.60

Flaschenbier

Appenzeller Weizenbier	50cl	8.00
Appenzeller "Quöllfrisch"	50cl	8.00
Vollmond Bier	33cl	5.00
Appenzeller Schwarzer Kristall (Schwarzbier)	33cl	5.00
Super Bock/Sagres	33cl	4.50
Alkoholfreies Bier	33cl	5.00
Flaschenbier Import	33cl	6.00

Weine im Offenausschank

Cüpli Prosecco	1 dl	7.50
Aperol Spritz	2 dl	11.00
Weisswein im Angebot	1 dl	4.50
Weisswein gespritzt, süss oder sauer	2 dl	6.50
Zizerser Riesling x Sylvaner, Grendelmeier	1 dl	5.00
Verdejo Naia DO	7.5 dl	42.00
Naia, La Seca, Rueda, Spanien	1 dl	6.00
Roséwein im Angebot	1 dl	5.00
Rotwein im Angebot	1 dl	4.50
Jeninser Blauburgunder, Jacky Johanni	1 dl	5.00
Les Cousins DOQ (Rotwein)	7.5 dl	42.00
Priorat, Les Cousins Marc et Adrià	1 dl	6.00

Unsere **Hausweine** und ein **grosses Angebot** an **ausgesuchten Weinen** finden Sie in unserer **Weinkarte**.

Spirituosen

Martini bianco	15 %	4 cl	6.50
Campari	23 %	4 cl	6.50
Cynar	16 %	4 cl	6.50
Bündner Röteli	23 %	4 cl	7.50
Appenzeller Bitter	29 %	4 cl	7.50
Braulio	21 %	4 cl	7.50
Bailey's	17 %	4 cl	7.50
Vodka	40 %	4 cl	8.50
Gin	38 %	4 cl	8.50
Bacardi Rum	38 %	4 cl	8.50
Ballantines	40 %	4 cl	8.50
Irish Whiskey	40 %	4 cl	8.50
Chrüter	41 %	4 cl	7.50
Zwetschgen, Pflümli	40 %	4 cl	7.50
Kirsch, Williams	40 %	4 cl	7.50
Grappa	40 %	2 cl	7.50

Ciocolino's Weinkarte

Schaumwein

Prosecco NUDO Extra Dry DOC		75 cl	48.00
Colli del Soligo, Pieve di Soligo		10 cl	7.50

Weissweine

Verdejo Naia DO	2016/17	75 cl	42.00
Naia, La Seca, Rueda, Spanien		10 cl	6.00

Riesling-Sylvaner aus dem Bündner Fünf Dörfer		50 cl	23.00
Philipp Grendelmeier, Zizers		10 cl	5.00

St. Saphorin Grand Cru AOC	2016/17	75 cl	33.00
Domaine Les Vigneules, La Côte		10 cl	4.50

Chardonnay Cellino San Marco	2017/18	75 cl	37.00
Masseria Li Veli, Apulien		10 cl	5.00

Roséwein

Schiava Gentile DOC	2017/18	75 cl	37.00
Cavit Bottega Vinai, Trentino		10 cl	5.00

Rotweine

Schweiz, Bündner Herrschaft

Pinot Noir		50 cl	23.00
Jacky Johanni, Jenins		10 cl	5.00

Jeninser Pinot Noir Tradition	2016/17	75 cl	45.00
Jacky Johanni, Jenins			

Rotweine

Schweiz, Tessin

Tera Creda Ticino DOC Merlot Enrico Trapletti, Coldrerio	2015/16	75 cl	51.00
Ronco d'Arzo DOC Merlot Vini Fumagalli, Balerna	2015/16	75 cl	42.00
Castelli di Bellinzona DOC Merlot Azienda agraria cantonale, Mezzana	2015/16	75 cl	39.00

Italien

Mora del Roveto Toscana Rosso IGT Usiglian del Vescovo, Toscana	2015/16	75 cl	42.00
	2015/16	150 cl	84.00
	2015/16	300 cl	168.00
Edizione Cinque Autoctoni Farnese Vini Ortona, Abruzzen	2015/16	75 cl	59.00
Primitivo Contrade IGT Masseria Li Veli, Apulien	2016/17	75 cl	42.00
Ripasso Valpolicella Classico DOP Pojega, Guerrieri Rizzardi, Veneto	2015/16	75 cl	42.00
Barbazzale Rosso Etna DOC Cottanera, Sizilien	2016/17	75 cl	33.00
		10 cl	4.50
Ama Chianti Classico DOCG Castello di Ama, Toscana	2016/17	75 cl	72.00
	2016/17	37.5 cl	36.00
Nero D'Avola Rossojbelo IGT Gulfi, Sizilien	2017/18	75 cl	42.00
Padres Rosso IGT Deaddis, Isola Dei Nuraghi, Sardinien	2015/16	75 cl	42.00

Rotweine

Italien - Rarität, nur solange Vorrat

Secco Vintage Verona IGT Bertani, Veneto	2015/16	75 cl	55.00
--	---------	-------	-------

Spanien

Les Cousins DOQ Les Cousins Marc et Adrià, Priorat	2016/17	75 cl	42.00
		10 cl	6.00

Tempranillo Almirez Teso La Monja, Toro	2015/16	75 cl	72.00
---	---------	-------	-------

Tempranillo Jaros Viñas del Jaro, Ribera del Duero	2015/16	37.5 cl	36.00
--	---------	---------	-------

Portugal

Syrah Chaminé Cortes de Cima, Alentejo	2016/17	75 cl	42.00
--	---------	-------	-------

Frankreich

Côtes-du-Rhône AC Mon Coeur J. L. Chave Sélection, Rhône	2015/16	75 cl	42.00
--	---------	-------	-------

Die Jahrgänge unserer Weine können variieren!