

Frühstück/Breakfast 9.00 bis 14 Uhr / 9 am to 2 pm

<p>Ciocolino's Geniesser Turm/<i>Ciocolino's Gourmet Tower</i> Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, Käse, Schinken, Davoser Ei, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft <i>Croissant, roll, choice of bread, butter, jam and honey, cheese, ham, boiled egg, 1 hot beverage of your choice, 1 orange juice</i></p>	<p>22.50</p>
<p>Ciocolino's Schlemmer Turm/<i>Ciocolino's Treat Tower</i> Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft, zwei Davoser Spiegeleier mit gebratenem Speck <i>Croissant, roll, choice of bread, butter, jam and honey, 1 hot beverage of your choice, 1 orange juice, 2 fried eggs with bacon</i></p>	<p>26.50</p>
<p>Ciocolino's Brunchturm/<i>Ciocolino's Brunch Tower</i> Ausgedehntes Frühstück mit: Brotkorb mit einer feinen Auswahl, Butter, Konfitüre, Honig, Davoser Eier, Käse, Landrauchschinken, Schinken, geräucherter Lachs, Michel Orangensaft, zwei warme Getränke nach Wahl und 2 Cüpli Prosecco <i>Rich breakfast with: Basket with a choice of various bread, butter, jam, honey, boiled eggs, cheese, raw ham (prosciutto), ham, smoked salmon, orange juice, 2 hot beverages and 2 glasses of Prosecco</i></p>	<p>für 2 Personen <i>for 2 persons</i> 48.50</p>

Frühstück/Breakfast 9.00 bis 14 Uhr / 9 am to 2 pm

Das Schnelle Frühstück/<i>The quick breakfast</i>	10.50
Kleines Frühstück mit einem Gipfeli, einem Brötchen, Butter, Konfitüre und einem warmen Getränk nach Wahl <i>Small breakfast with 1 croissant, 1 roll, butter, jam and 1 hot beverage of your choice</i>	
Kinder Frühstück (4 – 12 Jahre)/<i>Children's Breakfast (4 – 12 years)</i>	9.50
Brötchen, Gipfeli, Butter, Nutella und eine warme Schoggi <i>roll, croissant, butter, Nutella and a hot chocolate</i>	
Erweiterungen zum Frühstück/<i>Extras to the Breakfast</i>	
Buttergipfel oder Brötchen/ <i>croissant or roll</i>	1.70
Schinken Käse Teller/ <i>ham cheese plate</i>	8.50
Lachsteller mit Toast und Meerrettichschaum <i>smoked salmon with toast and horseradish cream</i>	10.50
Rühreier, Spiegeleier oder Omelette <i>scrambled eggs, fried eggs or omelette</i>	7.50
mit Speck oder Schinken/ <i>with bacon or ham</i>	10.50
Davoser Ei gekocht/ <i>boiled egg</i>	2.50

Salate/*Salads*

Grüner Salat <i>Leafy salad</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	9.50
Bauernsalat/<i>Farmer's salad</i> Blattsalat mit Bergkäse, Brotchips und gebratenen Speckstreifen <i>Leafy salad with cheese, bread chips and bacon</i>	15.50
Gemischter Salatteller mit marinierten Pouletbruststreifen <i>Mixed salad with grilled chicken breast stripes</i>	19.50
Herzhafter Wurst-Käse Salat garniert <i>Sausage-cheese salad with fresh mixed salads</i>	18.50
Das Dressing wählen sie selbst/ <i>Choice of dressings:</i> Französisch oder Balsamico/ <i>French or Balsamico</i>	

Suppen in der Löwenkopftasse/*Soups*

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.50
Herzhafte Bündner Gerstensuppe <i>Grison barley soup with air dried ham</i>	11.50
Rassige hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Crôutons <i>Spicy homemade tomato soup with croutons</i>	10.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli und Gemüsestreifen <i>Beef bouillon with homemade pancake tripes and vegetables</i>	9.50

Baguettes/*Baguettes*

Ofenwarmes **Weissbrot-Baguette** mit Tomate, Gurke, Salat und Tartarsauce
*Oven warm **baguette** with tomato, cucumber, salad and sauce tartar*

dazu wählen sie/*your choice*:

Schinken, Salami oder Käse 11.00
ham, salami or cheese

Landrauchschinken oder Bündnerfleisch 12.00
air dried ham or dried Grison beef

Rauchlachs mit Meerrettichschaum 14.00
smoked salmon with horseradish cream

Spezial/*Special*:

mit herzhaftem Raclette Käse überbacken plus 3.00
gratinated with Raclette cheese

Rösti/*Grated potato*

Rösti mit **Bergkäse** gratiniert 19.50
dazu gebratene Speckstreifen und ein Davoser Spiegelei
Rösti gratinated with cheese
served with bacon and a fried egg

Fleisch/*Meat*

<p>Ciocolino's Curry Wurst mit hausgemachter Sauce dazu knusprige Pommes Frites <i>Ciocolino's curry wurst with homemade sauce served with french fries</i></p>	18.50
<p>Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art dazu servieren wir Pommes Frites und Gourmetgemüse oder gemischten Salat <i>Bread-crumbed pork escalope Vienna style served with french fries and fresh vegetables or mixed salad</i></p>	27.50
<p>Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachter Pilzrahmsauce dazu servieren wir Rösti und Gourmetgemüse <i>Sliced veal with homemade mushroom sauce served with Rösti and fresh vegetables</i></p>	34.50
<p>Sautierte Kalbsleber mit Portweinjus, feinen Zwiebeln und Kräutern dazu servieren wir Butterrösti und Gourmetgemüse <i>Sauted calfs liver with red wine sauce, onions and herbs served with Rösti and fresh vegetables</i></p>	34.50
<p>Hausgemachter Rindsburger (200g) mit Pommes Frites Spiegelei und Speck, Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomate und Gurke <i>Homemade beef burger (200g) with french fries egg and bacon, salad, red onions, tomato and cucumber</i></p>	29.50
<p>Rinds-Entrecôte vom Grill (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter dazu servieren wir Pommes Frites und Gourmetgemüse oder gemischten Salat <i>Grilled beef striploin (200g) with homemade herb butter served with french fries and fresh vegetables or mixed salad</i></p>	41.50

Pasta/Pasta

<p>Äpler Makkaroni mit Kartoffel–Speck–Rahmsauce dazu knusprige Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Macaroni «Äpler style» with potato-bacon-creamsauce served with crusty onions and apple puree</i></p>	21.50
<p>Fettucine mit Rauchlachsstreifen, Cherry Tomaten und Pinienkernen serviert an einer erfrischenden Limonensauce <i>Fettucine with smoked salmon, cherry tomatoes and pine cores served with fresh lime sauce</i></p>	23.50
<p>Tagliatelle an frischer Champignon-Rahmsauce mit frischen Cherry Tomaten <i>Tagliatelle on mushroom-creamsauce with fresh cherry tomatoes</i></p>	19.50
<p>Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsauce <i>Spaghetti Bolognese with homemade minced beef sauce</i></p>	20.50
<p>Spaghetti Napoli mit frischer Tomatensauce <i>Spaghetti Napoli with fresh tomato sauce</i></p>	18.50

Dessert/Dessert

<p>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i></p>	12.50
---	-------

Ein Blick in unsere **Torten- und Kuchenvitrine** oder in die **Glace Karte** lohnt sich bestimmt.

*A view in our **pie- and cake vitrie** or in the **ice cream map** is certainly worthwhile.*

Pizza/Pizza

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano <i>tomatoes, mozzarella and oregano</i>	18.50
Pizza Napoli Sardellen und Oliven <i>anchovies and olives</i>	20.50
Pizza Prosciutto e Funghi Vorderschinken und frische Champignons <i>ham and fresh mushrooms</i>	21.50
Pizza Tonno e Cipolla Thon und Zwiebeln <i>tuna and onions</i>	21.50
Pizza Tutto Prosciutto mit viel Vorderschinken <i>lots of ham</i>	21.50
Pizza Diavolo mit viel scharfer Salami <i>with lots of spicy salami</i>	21.50
Pizza Salame Milano Salami Milano und Oregano <i>salami Milano and oregano</i>	21.50
Pizza Rustico Speck und Zwiebeln <i>bacon and onions</i>	23.50
Pizza Cipolla mit viel Zwiebeln und Knoblauch <i>lots of onions and garlic</i>	20.50

Pizza/Pizza

Pizza Rucoletta	24.50
frischer Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan <i>fresh rocket, cherry tomatoes and parmesan</i>	
Pizza Hawaii	21.50
Vorderschinken und frische Ananas <i>ham and pineapple</i>	
Pizza Salmone	25.50
Rauchlachs und Kapern <i>smoked salmon and capers</i>	
Pizza Crudo	25.50
Rohschinken, frischer Rucola und Parmesan <i>raw ham (prosciutto), fresh rocket and parmesan</i>	
Pizza Renato	28.50
Vorderschinken, Speck, Salami, scharfe Salami und Zwiebeln <i>ham, bacon, salami, spicy salami and onions</i>	

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

All of our pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella
Every small pizza costs Fr. 2.50 less
Every special request and every addition to a pizza costs Fr. 2.00
Each additional place cover costs Fr. 5.00

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 (Amaretto)	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 oder kalt	4.70
Ovomaltine warm oder kalt	4.70
Milch warm oder kalt 2dl	3.00

Ciocolino's Tee Zeremonie von Sirocco 4.60

- Ceylon Sunrise**, English Breakfast, Schwarztee
- 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

Valsler prickelnd oder still	33cl	4.80
Valsler prickelnd oder still	50cl	6.00
Valsler prickelnd oder still	75cl	9.00
Eistee, Fusetea	33cl	4.80
Rivella rot oder blau	33cl	4.80
Coca Cola, Cola Zero	33cl	4.80
Fanta	33cl	4.80
Michel Schorle	33cl	4.80
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	20cl	4.80
Michel Orangensaft	20cl	4.80
Michel Tomatensaft	20cl	4.80
Suure Most, Möhl Apfelwein ohne Alkohol	50cl	6.50
San Bitter oder Crodino (alkoholfrei)	10cl	4.80
Red Bull	25cl	5.50
Kindersirup	20cl	1.00
Leitungswasser	30cl	1.50
Leitungswasser	50cl	2.50

Bier im Offenausschank

Appenzeller Quöllfrisch hell	20cl	4.00
	30cl	4.70
	50cl	7.60

Flaschenbier

Appenzeller Weizenbier	50cl	8.00
Appenzeller Schwarzer Kristall (Schwarzbier)	33cl	5.00
Alkoholfreies Bier	33cl	5.00
Salzburger Stiegl Goldbräu	33cl	6.00
Flaschenbier Import	33cl	6.00

Weine im Offenausschank

Cüpli Prosecco	10cl	7.50
Aperol Spritz	20cl	11.00
Weisswein im Angebot	10cl	4.50
Weisswein gespritzt, süss oder sauer	20cl	6.50
Riesling x Sylvaner, Graubünden	10cl	5.00
Verdejo Naia DO, Rueda, Spanien	10cl	6.00
Rotwein im Angebot	10cl	4.50
Jeninser Blauburgunder, Jacky Johanni	10cl	5.00
Les Cousins DOQ, Priorat, Spanien	10cl	6.00

Spirituosen

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

Alle Preise in unserer Karte sind in Schweizer Franken
und inklusive Mehrwertsteuer.