

# Frühstück 9.00 bis 14.00 Uhr

<b>Das schnelle Frühstück</b>	10.50
Kleines Frühstück mit einem Gipfeli, einem Brötchen Butter, Konfitüre und einem warmen Getränk nach Wahl	
<b>Ciocolino's Geniesser-Turm</b>	22.50
Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, Käse, Schinken, Davoser Ei, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft	
<b>Ciocolino's Schlemmer-Turm</b>	26.50
Gipfeli, Brötchen, Hausbrot, Butter, Konfitüre und Honig, ein warmes Getränk nach Wahl, Michel Orangensaft, zwei Davoser Spiegeleier mit gebratenem Speck	
<b>Ciocolino's Brunch-Turm</b>	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	
<b>Kinder-Frühstück (für Kinder 4 - 12 Jahre)</b>	9.50
Brötli, Gipfeli, Butter, Nutella, warme Schoggi	
<b>Erweiterungen zum Frühstück</b>	
Buttergipfel oder Brötchen	1.70
Vollkorngipfel	1.90
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 11.30 bis 21.30 Uhr (Fr / Sa bis 22.00 Uhr)

## Salate

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

Das **Dressing** wählen Sie selber:

*Französisch, 1000 Island oder Balsamico*

## Suppen in der Löwenkopftasse serviert

<b>Tagessuppe</b>	9.50
Herzhaftes Bündner <b>Gerstensuppe</b>	11.50
Kräftiges <b>Rindsbouillon</b> mit hausgemachten <b>Flädli und Gemüse</b>	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
<b>Ciocolino Club Baguette</b> mit grilliertem Pouletbrustschnittel, Speckstreifen, gekochtem Ei, Eisbergsalat, Tomate und Cocktailsauce	22.50

## Pasta

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

## Fleisch

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> Wiener Art <i>in würziger Panade, dazu servieren wir Pommes Frites und Gemüse garnitur</i>	27.50
<b>Classic Schweins Cordon Bleu</b> mit Pommes Frites <i>mit Schinken Käse gefüllt</i>	37.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit hausgemachter Pilzrahmsauce <i>dazu servieren wir Rösti und saisonales Gemüse</i>	34.50
<b>Sautierte Kalbsleber</b> mit Portweinjus, feinen Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch <i>dazu servieren wir Butterrösti und saisonales Gemüse</i>	34.50
<b>Hausgemachter Rindsburger (200g)</b> mit Pommes Frites Spiegelei und Speck, Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke	29.50
<b>Rinds-Entrecôte vom Grill (200g)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter <i>dazu servieren wir Pommes Frites und Mischgemüse</i>	41.50

## Rösti

**Rösti mit Bergkäse** gratiniert 19.50  
*dazu gebratene Speckstreifen und Spiegelei*

## Ciocolino Evergreens

**Hausgemachtes Knoblauchbrot** 5.00  
*mit frischen Kräutern*

**Kaltes Plättli** mit Bündnerfleisch und Landrauchschinken p.P. 19.50  
*dazu Salami und zwei verschiedene Käsesorten*

## 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

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

## CIOCOLINO'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

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

### Softdrinks in Flaschen

		3,3 dl	1,0 l
Valser		4.80	11.50
Valser Silence ohne Kohlensäure		4.80	11.50
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	4.80		
Michel Orangensaft	4.80		
Michel Tomatensaft	4.80		
Suure Most, Möhl Apfelwein ohne Alkohol	6.50		
San Bitter (alkoholfrei)	4.80		
Red Bull	5.50		
Kindersirup 2dl	1.00		
Leitungswasser 3dl	1.50		
Leitungswasser 5dl	2.50		

### Bier im Offenausschank

Appenzeller Lager	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
Erdinger (alkoholfrei)	33cl	5.00

## 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
<b>Verdejo Naia DO</b>	7.5 dl	42.00
<b>Naia, La Seca, Rueda, Spanien</b>	1 dl	6.00
Rotwein im Angebot	1 dl	4.50
Jeninser Blauburgunder, Jacky Johanni	1 dl	5.00
<b>L'Inconscient DOQ (Rotwein)</b>	7.5 dl	42.00
<b>Priorat, Les Cousins Marc et Adrià</b>	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

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

## Weissweine

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

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

<b>Chardonnay DOC</b>	2016/17	75 cl	42.00
Villa Chiopris, Friaul			

## Rotweine

### *Schweiz, Bündner Herrschaft*

<b>Pinot Noir</b>		50 cl	23.00
Jacky Johanni, Jenins		10 cl	5.00

<b>Jeninser Pinot Noir Tradition</b>	2015/16	75 cl	45.00
Jacky Johanni, Jenins			

### *Schweiz, Tessin*

<b>Tera Creda</b> Ticino DOC Merlot	2014/15	75 cl	51.00
Enrico Trapletti, Coldrerio			

## ***Italien***

<b>Kudos Colline Pescaresi IGT</b>	2015/16	75 cl	49.00
Abruzzen	2015/16	150 cl	98.00
Talamonti-Loreto, Aprutino	2015/16	300 cl	196.00
<b>Edizione Cinque Autoctoni</b>	2014/15	75 cl	59.00
Abruzzen			
Farnese Vini Ortona			
<b>Primitivo Montecoco Salento IGT</b>	2014/15	75 cl	48.00
Apulien		10 cl	7.00
Li Veli, Celline San Marco			
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOC</b>	2009/10	75 cl	98.00
Veneto			
Valentina Cubi, Fumane			
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	2009/10	75 cl	98.00
Toscana			
La Fiorita, Montalcino			

## ***Spanien***

<b>L'Inconscient DOQ</b>	2015/16	75 cl	42.00
Priorat		10 cl	6.00
Les Cousins Marc et Adrià			
<b>Protocolo Tinto VdT</b>	2015/16	75 cl	42.00
Laguardia	2014/15	150 cl	84.00
Dominio de Eguren			

## ***Australien***

<b>Red Snapper Cabernet Sauvignon &amp; Shiraz</b>	2013/14	75 cl	56.00
Margaret River			
Vasse Felix			

Die Jahrgänge unserer Weine können variieren!