

DAVIZ

LUNCH IM DAVIZ

LUNCH-VORSPEISEN

MENÜ - SALAT

Grüne Salatblätter an italienischem Dressing

MENÜ - SÜPPCHEN

Karotten-Orangensuppe mit Thymianschaum

MENÜ-SALAT ODER MENÜ-SÜPPCHEN SIND BEI DEN LUNCH-HAUPTSPEISEN INBEGRIFFEN, ANSONSTEN VERRECHNEN WIR CHF 7.5

LUNCH-HAUPTSPEISEN

SECRETO VOM SCHWEIN <small>MENÜ FLEISCH 1</small>	27.0
Ofenkartoffeln Grillgemüse grüne Pfeffersauce	
ST. GALLER OLMA BRATWURST <small>MENÜ FLEISCH 2</small>	22.0
Pommes Frites Zwiebelsauce saisonales Gemüse	
ROTES FISCHCURRY <small>MENÜ FISCH</small>	30.0
Basmati-Reis Thai-Auberginen Mais Frühlingszwiebeln Koriander	
PARMIGIANA DI MELANZANE <small>MENÜ VEGI</small>	25.0
Sugo al pomodoro Basilikum Parmesan Olivenöl	
SPAGHETTI MIT PESTO ALLA GENOVESE <small>MENÜ PASTA</small>	21.0
Cherrytomaten Basilikum Parmesan Olivenöl Pinienkerne	
ASIATISCHER SIEDFLEISCHSALAT <small>MENÜ FITNESS</small>	28.0
Miso-Sesam-Dressing Thai-Basilikum Frühlingszwiebeln Mungosprossen Gurke Apfel	

DESSERTS

TAGESDESSERT	8.0
Schokoladen-Brownie mit Vanilleglace	
GLACÉ PRO KUGEL SERVIERT MIT CRUMBLE	4.5
Unsere Sorten: Vanille-Glacé, Schokoladen-Glacé, Himbeer-Sorbet <small>laktosefrei</small> , Orangen-Sorbet <small>laktosefrei</small>	
TOBLERONE - MOUSSE <small>glutenfrei</small>	10.0
Schweizer Dessert mit Toblerone-Schokolade hergestellt, serviert mit Toblerone-Crunch	
CASSATA SEMIFREDDO <small>glutenfrei</small>	11.0
Italienisches Dessert mit Pistazien, Mandeln, Cranberry und Beerensalat	
FLAN CAMEL <small>glutenfrei</small>	10.0
Spanische Spezialität serviert mit Schlagrahm	
ORIGINAL WIENER SACHERTORTE	16.0
Schokoladentorte mit Marillenmarmelade und Schokoglasur serviert mit Schlagsahne	

À LA CARTE

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIMOSA <small>laktosefrei</small>	16.0
Nüsslisalat mit Wachs-Ei, Speck und Croûtons mit French Dressing	
INSALATA VERDE <small>laktosefrei, glutenfrei, vegan</small>	12.0
Grüne Salatblätter, wie frisch vom Feld, mit italienischer Salatsauce	
VITELLO TONNATO <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	29.0/39.0
Dünnes Kalbsfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce mit Kapern	
STEAK TARTARE	28.0/38.0
Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter & Baguette	
ANCHOAS CANTABRICO	12.0
Wildfang Sardellenfilets, Butter & Weissbrot	
GAMBAS AL AJILLO <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	20.0/32.0
Black Tiger Shrimps im heissen Öl mit Knoblauch	

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET GESCHNETZELT «DAVIZ» *	52.0
Kalbsfilet-Geschnetzelttes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti	
TIROLER SPINATKNÖDEL *	32.0
Spinatknödel mit Bergkäse, gebratenen Pilzen & Salbei-Butter	
BACKHENDL <small>laktosefrei</small>	35.0
Kross frittierter Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Gurken-Kartoffelsalat	
PAILLARD DE VEAU	52.0
200g dünnes, tellergrosses Kalbsplätzchen mit Kartoffelgratin, Marktgemüse & Kräuterbutter	
SPAGHETTI AGLIO E PEPERONCINO * <small>laktosefrei</small>	30.0
Spaghetti an Knoblauch-Olivenöl-Peperoncino-Sauce	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO *	38.0
Tagliatelle an Trüffel-Rahmsauce mit frischem schwarzem Trüffel	
CAFÉ DE PARIS * <small>glutenfrei</small>	53.0
250g rosa gebratenes Entrecôte, gratiniert mit Café de Paris-Kräuterbutter & Pommes Frites	
MOULES FRITES * <small>glutenfrei</small>	39.0
Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Pommes Frites & Sauce Rouille	

* FÜR EINZELNE GÄNGE BIETEN WIR EINE KLEINERE PORTION AN.

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

KALB:CH, RIND:CH & ARG, SCHWEIN:CH, POULET:CH & FR
MIESMUSCHEL:NL, CREVETTES:VN, SARDELLEN:ES, BROT:CH

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. DEM AKTUELLEN MWST.-SATZ.

GENUSS OHNE ALKOHOL IM GLAS

FRISCH, ELEGANT & AUSGEWOGEN – GENUSS OHNE ALKOHOL

BLÅ – Copenhagen Sparkling Tea Co. ^{DK}	10cl	9.5
<i>komplex, floral, feinperlig</i>		
Träublein Schloss Vaux – Sparkling Traubensaft ^{DE}	10cl	6.5
<i>frisch, fruchtig, leicht süsslich</i>		
Riesling – Weingut Mayer am Pfarrplatz entalkoholisiert ^{DE}	10cl	7.0
<i>frisch, fruchtig, ausgewogen</i>		

SCHAUMWEINE IM GLAS

DER PERFEKTE START – ELEGANT & PRICKELND

Champagne Blanc de Blancs Brut, 1er cru - De Saint-Gall ^{FR}	10cl	11.5
<i>frisch, mineralisch, elegant</i>		
Prosecco Bisol “Crede” – Bisol ^{IT}	10cl	8.0
<i>fruchtig, leicht, spritzig</i>		
Rosé Traditional Method – Gusbourne ^{GB}	10cl	14.0
<i>feinperlig, beerig, edel</i>		

WEISSWEINE IM GLAS

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

Riesling-Sylvaner Buchberg - Roman Rutishauser ^{CH}	10cl	8.5
<i>floral, frisch, harmonisch</i>		
Sauvignon Blanc - Weingut Wolfer ^{CH}	10cl	9.0
<i>aromatisch, knackig, lebendig</i>		
Riesling Vintages - Weingut Dreissigacker ^{DE}	10cl	8.0
<i>mineralisch, präzise, trocken</i>		
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen - Weingut Bründlmayer ^{AT}	10cl	7.5
<i>würzig, pfeffrig, elegant</i>		
Pouilly Fuissé - Domaine Jubare ^{FR}	10cl	8.5
<i>crèmig, vollmundig, komplex</i>		
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli - Ronchi Di Manzano ^{IT}	10cl	7.5
<i>mild, ausgewogen, weich</i>		
Albariño - Pazo Señorans ^{ES}	10cl	8.5
<i>frisch, salzig, zitrisch</i>		

ROTWEINE IM GLAS

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

Pinot Noir No 3 Thurgau - Schlossgut Bachtobel ^{CH}	10cl	11.5
<i>fein, elegant, filigran</i>		
San Carlo Merlot del Locarnese - Angelo Delea ^{CH}	10cl	8.5
<i>weich, fruchtig, rund</i>		
Blaufränkisch Burgenland - Moric – Roland Velich ^{AT}	10cl	8.5
<i>würzig, strukturiert, kraftvoll</i>		
Château Lespault-Martillac - Ch. Lespault-Martillac ^{FR}	10cl	10.0
<i>komplex, samtig, tief</i>		
Brunello di Montalcino – Ridolfi ^{IT}	10cl	10.5
<i>intensiv, edel, langlebig</i>		
Roda Reserva - Bodegas Roda ^{ES}	10cl	10.0
<i>vollmundig, reif, ausgewogen</i>		
Pago de Carraovejas - Alma Carraovejas ^{ES}	10cl	11.5
<i>kräftig, dicht, opulent</i>		
Chaminé - Cortes De Cima ^{PT}	10cl	7.5
<i>fruchtig, weich, zugänglich</i>		
Geyserville - Ridge Vineyards ^{US}	10cl	11.5
<i>konzentriert, würzig, komplex</i>		
Basket Press Shiraz - Rockford Wines ^{AU}	10cl	12.5
<i>intensiv, kraftvoll, würzig</i>		

SCHAUMWEINE KLEINE FLASCHEN

DER PERFEKTE START – ELEGANT & PRICKELND

Champagne Gosset Grande Réserve Brut – Gosset ^{FR}	37.5cl	45.0
<i>elegant, komplex, feinperlig</i>		
Champagne Bruno Paillard Première Cuvée, Extra Brut - Bruno Paillard ^{FR}	37.5cl	45.0
<i>präzise, frisch, raffiniert</i>		
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée, Extra Brut - Bruno Paillard ^{FR}	37.5cl	55.0
<i>beerig, elegant, lebendig</i>		

WEISSWEINE KLEINE FLASCHEN

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

Chardonnay Passion 2024 - Weingut Donatsch «Zum Ochsen» ^{CH}	37.5cl	50.0
<i>cremig, kraftvoll, edel</i>		
Puligny-Montrachet 2020 - Domaine François Carillon ^{FR}	37.5cl	65.0
<i>mineralisch, komplex, nobel</i>		
Puligny-Montrachet Les Clavoillons, 1er cru 2023 - Domaine Jean-Louis Chavy ^{FR}	37.5cl	65.0
<i>tiefgründig, elegant, vielschichtig</i>		
Chablis 2023 - Champs Royaux William Fèvre, Domaine William Fèvre ^{FR}	37.5cl	35.0
<i>frisch, mineralisch, präzise</i>		
Sancerre 2023 - Roc De L'Abbaye ^{FR}	37.5cl	35.0
<i>aromatisch, lebendig, zitrisch</i>		

ROTWEINE KLEINE FLASCHEN

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

Fläscher Pinot Noir 2022 - Weingut Daniel & Monika Marugg ^{CH}	37.5cl	35.0
<i>fein, elegant, filigran</i>		
Malanser Pinot Noir Villages 2022 - Georg Fromm Weine ^{CH}	37.5cl	35.0
<i>harmonisch, weich, fruchtbetont</i>		
Santenay Clos Rousseau, 1er cru 2022 - Justin Girardin ^{FR}	37.5cl	40.0
<i>würzig, elegant, strukturiert</i>		
Château Montrose 2e cru classé 2014 – Ch. Montrose ^{FR}	37.5cl	115.0
<i>mächtig, tief, langlebig</i>		
Château Pontet-Canet 5e cru classé 2021 – Ch. Pontet-Canet ^{FR}	37.5cl	80.0
<i>komplex, dicht, edel</i>		
Château Lynch-Bages 5e cru classé 2021 - Ch. Lynch-Bages ^{FR}	37.5cl	90.0
<i>kraftvoll, klassisch, strukturiert</i>		
Château Moulin Riche 2018 – Ch. Moulin Riche ^{FR}	37.5cl	45.0
<i>ausgewogen, samtig, rund</i>		
Château Giscours 3e cru classé 2022 - Château Giscours ^{FR}	37.5cl	60.0
<i>elegant, floral, vielschichtig</i>		
Château Troplong-Mondot 1er grand cru classé B 2020, Ch. Troplong-Mondot ^{FR}	37.5cl	85.0
<i>opulent, intensiv, konzentriert</i>		
Barolo 2018 - Oddero Poderi E Cantine ^{IT}	37.5cl	45.0
<i>kräftig, strukturiert, komplex</i>		
Barolo 2021 Del Comune di La Morra Marcarini - Poderi Marcarini ^{IT}	37.5cl	40.0
<i>elegant, fein, duftig</i>		
Ventum Sforzato di Valtellina 2018 - Convento San Lorenzo ^{IT}	37.5cl	50.0
<i>intensiv, dicht, würzig</i>		
Ripasso Valpolicella classico superiore 2021 - Tommasi Viticoltori ^{IT}	37.5cl	30.0
<i>vollmundig, weich, rund</i>		
Bibbiano Chianti Classico 2022 - Tenuta Di Bibbiano ^{IT}	37.5cl	30.0
<i>fruchtig, lebendig, harmonisch</i>		
Viña Tondonia Rioja Reserva 2012 - R. López de Heredia, Viña Tondonia ^{ES}	37.5cl	40.0
<i>gereift, elegant, komplex</i>		
Tr3smano 2021 - Lagar De Proventus / Tr3smano ^{ES}	37.5cl	45.0
<i>kräftig, konzentriert, modern</i>		

WEISSWEINE 75CL FLASCHEN

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

Volkach Silvaner 2023 – Weingut Max Müller I ^{DE} <i>mild, trocken, zugänglich - 2021</i>	75cl	50.0
Riesling Kabinett Rheingau 2024 – Weingut Robert Weil ^{DE} <i>feinfruchtig, lebendig, klassisch – 2028</i>	75cl	55.0
Grüner Veltliner Peunt Federspiel 2024 – Weingut Johann Donabaum ^{AT} <i>würzig, frisch, elegant - 2034</i>	75cl	55.0
Sauvignon Blanc Straden Vulkanland 2024 – Weingut Neumeister ^{AT} <i>aromatisch, knackig, modern – 2037</i>	75cl	55.0
Bouzeron 2023 – Domaine A. et P. de Villaine ^{FR} <i>fein, leicht, burgundisch - 2043</i>	75cl	65.0
Bourgogne blanc 2023 – Domaine Arnaud Baillet ^{FR} <i>weich, rund, vielseitig - 2047</i>	75cl	60.0
Sancerre 2023 – Domaine Vacheron ^{FR} <i>zitrisch, mineralisch, sehr beliebt - 2083</i>	75cl	65.0
Pouilly-Fumé Villa Paulus 2023 – Masson-Blondelet ^{FR} <i>frisch, elegant, leicht rauchig - 2089</i>	75cl	55.0
Roero Arneis Serra Lupini 2024 – Negro Angelo & Figli ^{IT} <i>floral, frisch, unkompliziert – 2102</i>	75cl	50.0
Weissburgunder Südtirol Terlaner 2024 – Klosterkellerei Muri-Gries ^{IT} <i>harmonisch, weich, beliebt - 2104</i>	75cl	50.0
Soave La Broia 2023 – Azienda Agricola Roccolo Grassi ^{IT} <i>elegant, trocken, vielseitig - 2106</i>	75cl	50.0
Vallobera Blanco Rioja 2024 – Bodegas Vallobera ^{ES} <i>fruchtig, mild, zugänglich - 2113</i>	75cl	55.0

ROTWEINE 75CL FLASCHEN

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

Château Phélan-Ségur 2014 – Ch. Phélan-Ségur ^{FR} <i>klassisch, strukturiert, kräftig - 3082</i>	75cl	80.0
“C” des Carmes Haut-Brion 2021 – Ch. Les Carmes Haut-Brion ^{FR} <i>elegant, komplex, klassisch - 3116</i>	75cl	65.0
Mon Coeur 2023 – Domaine Jean-Louis Chave ^{FR} <i>weich, rund, sehr zugänglich - 3134</i>	75cl	50.0
Inopia rouge 2021 – Rotem & Mounir Saouma ^{FR} <i>würzig, harmonisch, mediterran - 3139</i>	75cl	55.0
Barbera d’Alba Bricco dei Merli 2022 – Azienda Agricola Cogno ^{IT} <i>fruchtig, lebendig, sehr beliebt - 3149</i>	75cl	60.0
Valpolicella Superiore 2019 – Azienda Agricola Roccolo Grassi ^{IT} <i>saftig, elegant, vielseitig - 3164</i>	75cl	65.0
Amarone della Valpolicella classico 2020 – Tommasi Viticoltori ^{IT} <i>kräftig, weich, intensiv - 3169</i>	75cl	75.0
Rosso di Montalcino 2021 – Ridolfi ^{IT} <i>harmonisch, klassisch, elegant - 3173</i>	75cl	55.0
Sela 2022 – Bodegas Roda ^{ES} <i>weich, rund, modern - 3196</i>	75cl	55.0
Jaros 2021 – Bodegas Y Vinedos Del Jaro ^{ES} <i>kräftig, dicht, beliebt - 3213</i>	75cl	55.0
Vinha Grande 2022 – Casa Ferreirinha ^{PT} <i>fruchtig, weich, zugänglich - 3228</i>	75cl	55.0
Año Cero Malbec La Consulta 2024 – Bodega Altocedro ^{AR} <i>vollmundig, weich, unkompliziert - 3253</i>	75cl	50.0