

DAVIZ

LUNCH IM DAVIZ

LUNCH-VORSPEISEN

MENÜ - SALAT

Grüne Salatblätter an Ceasar-Dressing

MENÜ - SÜPPCHEN

Peperoni-Crème-Suppe mit Thymianschaum

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

LUNCH-HAUPTSPEISEN

| | |
|---|------|
| COQ AU VIN <small>MENÜ FLEISCH 1</small> | 30.0 |
| Geschmortes Poulet in Rotweinsauce Silberzwiebeln Speck Kartoffelpüree grüne Bohnen | |
| OLMA BRATWURST <small>MENÜ FLEISCH 2</small> | 22.0 |
| Pommes Frites Zwiebelsauce Saisonales Gemüse | |
| KABELJAU SALTIMBOCCA <small>MENÜ FISCH</small> | 32.0 |
| Frische Tagliatelle Spargelragout Datteln Erdnüsse | |
| FRÜHLINGSKLASSIKER MIT WEISSEM SPARGEL <small>MENÜ VEGI</small> | 28.0 |
| Sauce Hollandaise Salsa Verde Erbsen Karoffeln | |
| KNACKIGER SPARGELSALAT <small>MENÜ FITNESS</small> | 27.0 |
| Serrano Schinken Burrata Rucola Erdbeeren Vinaigrette | |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| TAGESDESSERT | 9.0 |
| Erdbeer-Mascarpone Törtchen im Glas | |
| 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 <i>entalkoholisiert</i> ^{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} <i>elegant, komplex, feinperlig</i> | 37.5cl | 45.0 |
| Champagne Bruno Paillard Première Cuvée, Extra Brut - Bruno Paillard ^{FR} <i>präzise, frisch, raffiniert</i> | 37.5cl | 45.0 |
| Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée, Extra Brut - Bruno Paillard ^{FR} <i>beerig, elegant, lebendig</i> | 37.5cl | 55.0 |

WEISSWEINE KLEINE FLASCHEN

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

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

ROTWEINE KLEINE FLASCHEN

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

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

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 |