

**DAVIZ**

# LUNCH IM DAVIZ

## LUNCH-VORSPEISEN

### MENÜ - SALAT

Grüne Salatblätter an Himbeer-Dressing

### MENÜ - SÜPPCHEN

Kohlrabi-Apfelsuppe mit Kräuteröl und Croûtons

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

## LUNCH-HAUPTSPEISEN

<b>SCHWEINS CORDON BLEU</b> <small>MENÜ FLEISCH 1</small>	28.0
Appenzeller Pantli   Appenzeller Käse   Saisonales Gemüse   Pommes Frites	
<b>ST. GALLER OLMA BRATWURST</b> <small>MENÜ FLEISCH 2</small>	22.0
Pommes Frites   Zwiebelsauce   Saisonales Gemüse	
<b>FORELLENFILET MÜLLERIN ART</b> <small>MENÜ FISCH</small>	30.0
Zitrone   Kapern   Mandeln   Nussbutter   Petersilienkartoffeln	
<b>APPENZELLER KÄSEFLADEN</b> <small>MENÜ VEGI</small>	25.0
Kräutersalat   Süss-Sauer eingelegte Birne	
<b>LACHSFORELLEN TATAR</b> <small>MENÜ FITNESS</small>	29.0
Quinoa   Meerrettich   Granny Smith Apfel   Cumberlandsauce	

## DESSERTS

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

# À LA CARTE

## VORSPEISEN

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

## HAUPTSPEISEN

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

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

# SCHAUMWEINE IM GLAS

DER PERFEKTE START – ELEGANT & PRICKELND

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

# WEISSWEINE IM GLAS

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

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

# ROTWEINE IM GLAS

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

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

# SCHAUMWEINE KLEINE FLASCHEN

## DER PERFEKTE START – ELEGANT & PRICKELND

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

# WEISSWEINE KLEINE FLASCHEN

## FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

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

# ROTWEINE KLEINE FLASCHEN

## KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

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

# WEISSWEINE 75CL FLASCHEN

FRISCH, AROMATISCH ODER CREMIG – PASSEND ZU JEDEM GERICHT

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

# ROTWEINE 75CL FLASCHEN

KRÄFTIG, ELEGANT ODER SAMTIG – FÜR JEDEN GESCHMACK

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