PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

VORSPEISEN

Rindstatar
80 g
Kapern-Chips, gereiftes Eigelb, Radiesli, eingelegte rote Zwiebeln und Focaccia (2,3,5)
CHF 24.00

Veganes Tatar
Gegrilltes Gemüse, eingelegte rote Zwiebeln und Focaccia (2)
CHF 19.00

SALATE

Grüner Salat
mit Gurken
CHF 11.00

Gemischter Salat
Kirschtomaten, Gurken, Mais, Randen
CHF 15.00

Dressing: Italienisch (10) oder Französisch (3,5,10)

Wintersalat
Nüsslisalat, Ziegenkäse, Rotweinbirne, Baumnüsse, Randen-Balsamico-Dressing (1,4,5)
CHF 21.00

Extra Salat-Toppings

Maispoularde Supreme	+ 13	Crevetten	+ 14
Teriyaki Lachs	+ 14	Grill-Halloumi	+ 8

SUPPEN

Gerstensuppe
mit Bündnerfleisch (1,2)
CHF 14.00

Cremige Tomatensuppe
mit Mascarpone und getrockneten Kirschtomaten (1,9)
CHF 14.00

Trüffel-Kartoffelcremesuppe
mit gerösteten Haselnüssen (1,4)
CHF 16.00

Kokos-Karotten-Velouté
mit gerösteten Kürbis- & Sonnenblumenkernen und Chilifäden
CHF 14.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE



FLEISCH

Rinds-Entrecôte
Trüffel-Kartoffelpüree, gegrilltes Baby-Gemüse, Pilz-Jus (1,5,9)
CHF 46.00

Schweineschnitzel vom Filet
Pommes Frites und bayerischer Gurkensalat (1,2,3)
CHF 37.00

Hirschragout
Spätzle, glasierte Birne, Pilze (1,2,5,9)
CHF 45.00

Sous-Vide Maispoularde Suprême
Randen-Risotto, Ziegenkäse, Mini-Broccoli, Jus (1,5,9)
CHF 39.00



FISCH

Forellenfilet
Mediterranes Ebly, eingelegter Fenchel, Zitronen-Weisswein-Sauce (2,5)
CHF 41.00

Teriyaki-Lachs
mit Kokosmilchreis, gegrilltem Broccoli, Champignons, Karotten und Kefen (8,11)
CHF 43.00

Crevetten Spaghetti
CONTAINS NUTS
7 Stück Crevetten
Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Rucola (2,4,11)
CHF 39.00



PASTA & VEGETARISCH

Tagliatelle Bolognese
(2,3,5,9)
CHF 28.00

Randen-Risotto
Burrata, eingelegter Fenchel, Rucola-Öl (1,2,5)
CHF 32.00

Gemüse-Pasta mit Tomatensauce
Gegrilltes Saisongemüse, getrocknete Kirschtomaten (2,3)
CHF 25.00

Gelbes Curry mit Gemüse
mit Basmatireis und Koriander (8)
CHF 29.00

KLASSIKER

Cordon bleu vom Kalb
mit Bergkäse, Schinken, Pommes Frites und Sauce Hollandaise (1,2,3)
CHF 43.00

Mountain Plaza BBQ-Schweinerippchen
Knusprige Kartoffel-Wedges, Coleslaw, Sauerrahm-Dip (1)
CHF 39.00

Special

Mountain Plaza Fries

mit Speck, Käse

CHF 10

PLAZA
RESTAURANT

MENU *Special*

Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb

gefüllt mit Bergkäse & Schinken
dazu Pommes Frites und Sauce Hollandaise
(1,2,3)

CHF 43

Mountain Plaza BBQ-Spareribs

dazu knusprige Kartoffelwedges,
Coleslaw-Salat & Sauerrahm Dip
(1)

CHF 39

WEINEMPFEHLUNG

Cantina Tramin *2024*
T-Cuvée Rosso Dolomiti IGP
Vernatsch | *Merlot* | *Blauburgunder*
10 cl CHF 10.00 | 75 cl CHF 59.00

Angelvin Maison *2024*
Sélection Rosé Côtes de Provence AOP
Grenache | *Mourvèdre* | *Syrah*
10 cl CHF 9.50 | 75 cl CHF 59.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

DESSERT

Brownie CONTAINS NUTS
Vanille Glace, Karamell, zerbröselte Walnüsse (1,2,3,4)
CHF 15.00

Biskuit-Trilogie CONTAINS NUTS
Pistazie, Vanille, Walnuss (1,2,3,4,5)
CHF 16.00

Kaiserschmarren
Sauerkirschen, Rahm (1,2,3,5)
CHF 16.00

Apfel-Tarte
Mascarpone-Creme (1,2)
CHF 15.00

Glace auf Wunsch gegen Aufpreis

GLACE & SORBETS

CHF 4 pro Kugel

verschiedene Sorten
Schokolade, Vanille, Erdbeere,
Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Williamsbirne



KINDERSPEISEN

Tomatensuppe
(1,9)
CHF 7.00

Spaghetti Napoli
(2,9)
CHF 9.00

Spaghetti Bolognese
(2,3,5,9)
CHF 10.00

Kinderschnitzel
mit Pommes Frites & Karotten (2,3)
CHF 15.00

Pouletstreifen
mit Pommes Frites & Brokkoli (2,3)
CHF 14.00

Fischstäbli
mit Basmatireis & Spinat (1,2,3,11)
CHF 14.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

STARTERS

Beef Tartare
80 g
Caper chips, cured egg yolk, radishes, pickled red onions & focaccia (2,3,5)
CHF 24.00

Vegan Tartare
Grilled vegetables, pickled red onions & focaccia (2)
CHF 19.00

SALADS

Green salad
with Cucumber
CHF 11.00

Mixed salad
Cherry tomatoes, cucumber, corn, beetroot
CHF 15.00

Dressing: Italian (10) or French (3,5,10)

Winter salad
Lamb's lettuce, goat cheese, red wine pear, walnuts, beetroot balsamic dressing (1,4,5)
CHF 21.00

Extra salad toppings

Corn-Fed Chicken Supreme	+ 13	Shrimp	+ 14
Teriyaki Salmon	+ 14	Grilled Halloumi Cheese	+ 8

SOUPS

Barley Soup
with Grisons air-dried beef (1,2)
CHF 14.00

Creamy Tomato Soup
with mascarpone and sun-dried cherry tomatoes (1,9)
CHF 14.00

Truffle Potato Cream Soup
with roasted hazelnuts (1,4)
CHF 16.00

Coconut Carrot Velouté
with roasted pumpkin and sunflower seeds and chili threads
CHF 14.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

MAIN DISHES



MEAT

Beef Entrecôte
Truffle mashed potatoes, grilled baby vegetables, mushroom gravy (1,5,9)
CHF 46.00

Pork Schnitzel from the Fillet
French fries and Bavarian cucumber salad (1,2,3)
CHF 37.00

Venison Ragout
Spaetzle, glazed pear, mushrooms (1,2,5,9)
CHF 45.00

Sous-Vide Corn-Fed Chicken Suprême
Beetroot risotto, goat cheese, mini broccoli, gravy (1,5,9)
CHF 39.00

FISH



Trout fillet
Mediterranean Ebly wheat, pickled fennel, lemon white wine sauce (2,5)
CHF 41.00

Teriyaki Salmon
with coconut milk rice, grilled broccoli, mushrooms, carrots and snow peas (8,11)
CHF 43.00

Prawn Spaghetti
CONTAINS NUTS
7 prawns
Basil pesto, cherry tomatoes, rocket (2,4,11)
CHF 39.00



PASTA & VEGETARIAN DISHES

Tagliatelle Bolognese
(2,3,5,9)
CHF 28.00

Beetroot Risotto
Burrata, pickled fennel, rocket oil (1,2,5)
CHF 32.00

Vegetable Pasta with Tomato Sauce
Grilled seasonal vegetables, sun-dried cherry tomatoes (2,3)
CHF 25.00

Yellow Vegetable Curry
with basmati rice and coriander (8)
CHF 29.00

CLASSICS

Veal cordon bleu
with mountain cheese, ham, French fries and hollandaise sauce (1,2,3)
CHF 43.00

Mountain Plaza BBQ Pork Ribs
Crispy potato wedges, coleslaw, sour cream dip (1)
CHF 39.00

Special

Mountain Plaza Fries
with bacon and cheese
CHF 10

PLAZA
RESTAURANT

Special MENU

Classics

Veal Cordon Bleu

filled with mountain cheese and ham,
served with French fries and hollandaise sauce
(1,2,3)

CHF 43

Mountain Plaza BBQ Spare Ribs

Served with crispy potato wedges,
coleslaw salad & sour cream dip
(1)

CHF 39

WINE RECOMMENDATION

Cantina Tramin *2024*
T-Cuvée Rosso Dolomiti IGP
Vernatsch | *Merlot* | *Pinot Noir*
10 cl CHF 10.00 | 75 cl CHF 59.00

Angelvin Maison *2024*
Sélection Rosé Côtes de Provence AOP
Grenache | *Mourvèdre* | *Syrah*
10 cl CHF 9.50 | 75 cl CHF 59.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

DESSERT

Brownie CONTAINS NUTS
Vanilla ice cream, caramel, crumbled walnuts (1,2,3,4)
CHF 15.00

Sponge Cake Trilogy CONTAINS NUTS
Pistachio, vanilla, walnut (1,2,3,4,5)
CHF 16.00

Kaiserschmarrn
Shredded pancake with sour cherries
and whipped cream (1,2,3,5)
CHF 16.00

Apple Tart
Mascarpone cream (1,2)
CHF 15.00

Ice cream on request at extra charge

ICE CREAM & SORBETS

CHF 4 per scoop

various flavours
Chocolate, vanilla, strawberry,
Lemon, mango-passionfruit, Williams pear



KIDS MENU

Tomato Soup
(1,9)
CHF 7.00

Spaghetti Napoli
(2,9)
CHF 9.00

Spaghetti Bolognese
(2,3,5,9)
CHF 10.00

Kids schnitzel
with French fries & carrots (2,3)
CHF 15.00

Chicken stripes
with French fries & broccoli (2,3)
CHF 14.00

Fish sticks
with basmati rice & spinach (1,2,3,11)
CHF 14.00

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

ALLERGENES

Vegan

Vegetatisch | *vegetarian*

Laktosefrei | *lactose free*

Glutenfrei | *gluten free*

Nüsse | *nuts*

Soja | *soy*

UNSERE LIEFERANTEN

Die Lieferanten unserer Lebensmittel, Comestibles und Fleischwaren sind allesamt mehr als nur Businesspartner. Es sind langjährige Geschäftsfreunde, Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich wie wir der Qualität bis ins Detail verschrieben haben.

Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:

Kalbfleisch: Holland, Italien

Rindfleisch: Schweiz

Lachs: Norwegen

Schwein: Schweiz

Huhn: Schweiz

Forelle: Italien

Crevetten: Vietnam

Unser Brot beziehen wir ausschliesslich von lokalen Bäckereien, überwiegend von der Bäckerei Weber Davos.

Sollten Sie Allergien haben oder genauere Details über die Zutaten der Gerichte wissen wollen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

OUR SUPPLIERS

Our food suppliers are not only our business partners but also friends of the house. Over the years they have constantly delivered high quality products and therefore earned our respect and trust.

The origin of our products is the following:

Veal: Netherlands, Italy

Beef: Switzerland

Salmon: Norway

Pork: Switzerland

Chicken: Switzerland

Trout: Italy

Shrimps: Vietnam

We source our bread exclusively from local bakeries, primarily from the Weber bakery Davos.

Should you have any allergies or require more detailed information about the ingredients of the dishes, please contact our service staff.

PLAZA
RESTAURANT

À LA CARTE

ALLERGENES

Nr.	Allergen	*Allergen*
1	Milch	*Milk*
2	Gluten	*Gluten*
3	Eier	*Eggs*
4	Erdnüsse	*Peanuts*
5	Schwefeldioxid, Sulfit	*Sulphur dioxide, sulphites*
6	Lupinen	*Lupin*
7	Sesam	*Sesame*
8	Soja	*Soy*
9	Sellerie	*Celery*
10	Senf	*Mustard*
11	Fisch	*Fish*
12	Krebstiere	*Crustaceans*
13	Mollusken	*Molluscs*

Dressings: Französisch (3, 5, 10) | Italienisch (10)

Sollten Sie Allergien haben oder genauere Details über die Zutaten der Gerichte wissen wollen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dressing: French (3, 5, 10) | Italian (10)

Should you have any allergies or require more detailed information about the ingredients of the dishes, please contact our service staff.