

da casa
val lumnezia



Ustria / Restaurant «da casa»

Gastronomia / Gastronomie

«da casa val lumnezia»

Casa da vegls e tgira «da casa val lumnezia»

Alters- und Pflegeheim «da casa val lumnezia»

Davos Cuort 27D

7144 Vella

081 920 61 61

info@da-casa.ch

www.da-casa.ch



Cordial beinvegni

Preziau hosp

Bi che Vus musseis interess d'organisar voss'occurenza en nossa casa.

L'ustria «da casa» porscha en siu liug sulegliv e cun siu panorama alpin ina culissa extraordinaria per ina sentupada.

Ei legrass nus d'astgar retscheiver Vus ad in apéro opulent, in gentar gustus, ina fiasta da natalezi, in banchet ni era in seminari da fatschenta.

Bugen preparein nus l'occurenza tenor Vos giavischs.

Nus risguardein oravontut producents locals e regiunals. Sche nuot auter ei indicau, duvrein nus sulettamein carn svizra. Per informaziuns davart ingredienzas che savessen caschunar allergias stat nies persunal bugen a disposiziun.

Occurenzas dalla sera sin damonda e sut suandontas cundiziuns:

- Minimalmein 20 personas, maximalmein 70 personas
- Affitaziun dil local: frs 150.00 – croda tier ina sviulta da frs 1'200.00 ensi
- Occurenzas dalla sera san cuzzar entochen il pli tard las 22.30 uras (ruaus da notg da nossas cussadentas e nos cussadents)

Temps d'avertura: 10.00 uras - 17.00 uras / la sera sin giavisch

Cuschina caulda: a la carte: entochen las 13.15 uras
menu dil gi: entochen las 13.30 uras

Cuschina freida: entochen las 17.00 uras

Datas da contact: 081 920 61 70 ni info@da-casa.ch

Herzlich willkommen

Lieber Gast

Schön, dass Sie sich für die Ausrichtung Ihres Anlasses in unserem Haus interessieren.

Das Restaurant «da casa» bietet mit seiner sonnigen Lage und dem spektakulären Bergpanorama eine einzigartige Kulisse für eine Zusammenkunft.

Gerne empfangen wir Sie bei uns zu einem reichhaltigen Apéro, einem feinen Mittagessen, einem Geburtstag, einem Bankett oder einem geschäftlichen Seminar.

Wir freuen uns, den Anlass nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Wir legen Wert auf lokale und regionale Produzenten. Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizerfleisch. Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erteilt Ihnen unser Personal.

Abendveranstaltungen auf Anfrage und unter folgenden Voraussetzungen:

- Mindestens 20 Personen, maximal 70 Personen
- Raummiete: CHF 150.00 – entfällt bei einem Umsatz über CHF 1'200.00
- Abendveranstaltungen können bis maximal 22.30 Uhr dauern (Nachtruhe Bewohnerinnen und Bewohner)

Öffnungszeiten: 10.00 Uhr - 17.00 Uhr / nach Absprache auch Abends

Warme Küche: A la carte: bis 13.15 Uhr
Tagesmenu: bis 13.30 Uhr

Kalte Küche: bis 17.00 Uhr

Kontaktinformationen: 081 920 61 70 oder info@da-casa.ch



Brunch

Ensolver alpester naven da 10 persunas

Bubrondas cauldas/freidas, suc d'oranscha

Differents pauns

Platta cun differentas sorts caschiel

Platta da carn secca dalla regiun

Buglia da Bircher d'atgna producziun, joghurt

Pischada, tuargia e mèl d'aviuls

22.00 / persuna

Alpen-Frühstück ab 10 Personen

Warme/kalte Getränke, Orangensaft

Verschiedene Brote

Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen

Fleischplatte mit div. Trockenfleisch aus der Region

Hausgemachtes Bircher Müsli, Joghurt

Butter, Konfitüre und Honig

22.00 / Person

Brunch da dumengia naven da 10 persunas

Bubrondas cauldas/freidas, suc d'oranscha

Cornets, tarschola e differents pauns

Platta cun differentas sorts caschiel

Platta da carn secca dalla regiun

Elecziun da spisas cun ovs (omlettas, ovs en pischada, iev sbattiù)

Buglia da Bircher d'atgna producziun, joghurt

Pischada, tuargia e mèl d'aviuls

Canaster da fretgs

28.00 / persuna

Sonntags-Brunch ab 10 Personen

Warme/kalte Getränke, Orangensaft

Gipfeli, Zopf und verschiedene Brote

Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen

Fleischplatte mit div. Trockenfleisch aus der Region

Eierspeisen nach Wahl (Omelette, Spiegelei, Rührei)

Hausgemachtes Bircher Müsli, Joghurt

Butter, Konfitüre und Honig

Früchtekorb

28.00 / Person

Apéro

per toc / persuna
pro Stück / Person

Paunin garniu (paun da ragisch):

salami / schambun / schambun criu / puolpa / ovs
salmun / thon

Belegte Brötchen (Wurzelbrot):

Salami / Schinken / Rohschinken / Bündnerfleisch / Ei
Lachs / Thon

3.50

Cornets cun schambun

Schinkengipfeli

2.50

Pettas da caschiel

Chäschüechli

2.50

Legums cun differentas sosas

Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen

3.50

Spiduns cun tomata e mozzarella

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

3.50

Datlas enzugliadas cun carn piertg

Datteln im Speckmantel

2.50

Bruschetta cun tomatas

Tomaten-Bruschetta

4.50

Paun cun pèra cun caschiel

Birnbrot mit Hobelkäse

3.50



Plattas per apéro / Apéroplatten

per persuna
pro Person

Platta da carn secca dalla regiun
garnida, paun e pischada

*Fleischplatte mit div. Trockenfleisch aus der Region
garniert, Brot und Butter*

25.50

Platta cun differentas sorts caschiel
garnida, paun e pischada

*Käseplatte mit diversen Hart- und Weichkäsen
garniert, Brot und Butter*

25.50

Platta da carn e caschiel garnida, paun e pischada
Fleisch- und Käseplatte garniert, Brot und Butter

25.50



Propostas da menu / Menüvorschläge

Tuttas propostas cuntegnan ina suppa dil gi ni ina pintga salata mischedada
Alle Menüvorschläge beinhalten eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

Menu 1	Schambun cotg cun salata da truffels <i>Bauernschinken mit Kartoffelsalat</i>	23.50
Menu 2	Stroganoff da bov cun strivlas da legums Sosa da groma e paprica Flutgets en pischada <i>Rindsstroganoff mit Gemüsestreifen Paprikarahmsauce Butterspätzle</i>	38.00
Menu 3	Carn vadi tagliada alla moda turitgesa Truffels barsai Garnitura da legums <i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti Gemüse garnitur</i>	38.00
Menu 4	Ossobuco Cremolata Pulenta Tomata gratinada <i>Kalbshaxen Cremolata Polenta Ofentomate</i>	37.00
Menu 5	Cordon bleu da piertg empleniu cun Boursin Pommes frites Garnitura da legums <i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Boursin Pommes frites Gemüse garnitur</i>	32.00
Menu 6	Barsau da piertg cun sosa da plogas Crochettas Garnitura da verduras <i>Schweinscarrébraten an Pflaumensauce Röstikroketten Gemüse garnitur</i>	32.00

Menu 7*	Maluns cun buglia meila e caschiel da muntogna <i>Maluns mit Apfelmus und Bergkäse</i>	20.50
Menu 8	Bizochels cun sosa da buliu tschep e carn piertg e caschiel da muntogna gratinau <i>Pizokel mit Steinpilz-Specksauce und Bergkäse überbacken</i>	24.50
Menu 9*	Stagliau da Quorn cun sosa da groma da jarvas Tagliatelle Garnitura da verduras <i>Quorngeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Tagliatelle Gemüse garnitur</i>	24.50
Menu 10	Filet da sander cun sosa da citrona Ris basmati Broccoli cun mandlas <i>Zanderfilet an Zitronensauce Basmatireis Broccoli mit Mandeln</i>	32.00

Bubrondas / Getränke

Per nossa elecziun da bubrondas saveis Vus consultar la carta principala en cafetaria.

Bugen recumandain nus a Vus in bien vin al il menu giavischau.

Unsere Getränkeauswahl können Sie der Hauptkarte in der Cafeteria entnehmen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Weinempfehlung zum gewünschten Menu.

* vegetaric / vegetarisch

Desserts

Salata da fretgs cun groma <i>Fruchtsalat mit Rahm</i>	7.50
Salata da fretgs cun sorbet <i>Fruchtsalat mit Sorbet</i>	9.50
Panna cotta el migiel cun sosa da fretgs <i>Panna cotta im Glas mit Fruchtsauce</i>	8.50
Mousse da tschugalata el migiel <i>Schokoladenmousse im Glas</i>	8.50
Pettas da casa (tenor sesiun) <i>Hausgemachte Kuchen (saisonal)</i>	6.50
Cornets da mandlas fatgs en casa <i>Hausgemachte Mandelgipfel</i>	3.80
Tuorta da nuschs cun glatsch da canella e groma <i>Nusstorte mit Zimteis und Rahm</i>	9.50
Talgia da citrona cun groma <i>Zitronenschnitte mit Rahm</i>	9.50

Ni empustei semplamein differentis glatschs ord nossa carta principal!
Oder bestellen Sie einfach Glace aus unserer Hauptkarte!



Bien appetit / Guten Appetit

da casa
val lumnezia

081 920 61 61
info@da-casa.ch