

Lieber Gast

Herzlich Willkommen im

HOTEL TERMINUS

Unser Küchenteam freut sich Sie mit altbewährten und neu kreierte Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Bei der Wahl unserer Produkte versuchen wir, auf Saisonalität zu achten und wenn immer möglich, Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Falls Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten wir Sie, dies unserem Serviceteam mitzuteilen.

Das Terminusteam wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus und freut sich auf ein baldiges Wiedersehen.

Unsere Käsefonduevariationen

Geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre, in unserem heimeligen Säali unsere hausgemachten Fondues.

Ab zwei Personen

Käsefondue 24.-/P. Person

Feuerwehrfondue 25.-/P. Person
Peperoncini

Knoblauchfondue 25.-/P. Person
Knoblauch in Scheiben geschnitten

Steinpilzfondue 28.-/P. Person
Steinpilze

zu allen Fondues servieren wir unser Huusbrot

...ein Leckerchen zum tunken?

Raclettekartoffeln 4.-
Rohesspeck 7.-

Salate und Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat	9.-
Nüsse, Trockenfrüchte, Blätterteiggebäck	
Gemischter Salat	10.-
Blätterteiggebäck, Gemüsespiralen	
Zaziki	9.-
Griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch, Huusbrot, Peperoni	
Gebratene Crevetten	16.-
Knoblauch, Olivenöl, Stangenweissbrot	
Weisskabissalat	9.-
Gebatener Speck, Walnüsse	
Rindstartar 130 gr.	18.-
Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	
Saku	22.-
Halbgebratenes Thunfischsteak, Wakamesalat, Sesam	
Shrimpcocktail	16.-
Krabben, Parmesannest, Kräuter, Cocktailsauce	
Knoblauchbrot	9.-
Gegrilltes Parisette, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	
Norwegischer Rauchlachs	16.-
Backkartoffel, Kräuterquark, Meerrettich	

Suppen

Orientalische Linsensuppe	9.-
Ras el Hanout	
Gerstensuppe	10.-
Bündnerfleisch	
Kübliser Heusuppe	9.-
Heu von da	
Bramatasuppe	9.-
Rohesspeck	

Hauptgänge

Rindstartar 260 gr. Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	28.-
Lammnierstück feine Würfel geschnitten, Raclettekartoffeln gratiniert mit Raspel vom Parmesan und buntem Gemüse	34.-
Pouletbruststreifen Fettuccine, Gorgonzola, Kräuter	28.-
Schweinskotelett 400 gr. Senf-Dill-Honigsauce, feines Gemüse, Steakpommes	38.-
Rindsfiletplätzli Chilikonfit, Zwiebeln, Gurken, gemischtes Gemüse, Baked Potatoes	43.-
Rindsfilet 200 gr Cafe de Paris, farbiges Gemüse, Country Cuts	46.-
Prättigauer Risotto sämiges Risotto, Fleisch aus dem Prättigau, garniert mit Davoser Knopfwurst	26.-

Vegetarische Gerichte

Käseröstitasche gefüllter Rösti mit Frischkäse	24.-
Tomatenspaghetti Parmesan	16.-
Chässpätzli Bündner Bergkäse, Zwiebeln	24.-
Fettuccine Currysauce, zerlassener französischer Weichkäse, schwarzer Sesam	24.-

Terminus Klassiker

Spaghetti Bolognese	18.-
Terminus Bratwurst Schalotten, Zwiebelsauce, Butterrösti	22.-
Prättigauer Chnödli Kartoffelstock, Gemüse	23.-
Hausgemachte Egliknusperli nach „Opa's Art“ Tartaresauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Terminus Burger Sesambrötchen, saftiges Rindfleisch, Barbecue Sauce, geschmolzener Bergkäse, Zwiebeln, Salatstreifen, gebratener Speck, Pommes Frites	27.-
Chefs-Spezial-Burger Fettes Rindfleischpaddy im Tomaten-Oliven Bun, Cheddar Cheese, Gurken, Zwiebeln, Speck, Salat, Cocktailcreme, Steakpommes	32.-
Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb Pommes Frites, Gemüse	26.-/36.-
Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb Bergkäse, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	29.-/39.-

Dessertkreationen

Biberlimousse 11.-

Halbgefrorenes 11.-
Zitronensorbet mit Limoncello

Gerührter Eiskaffee mit Alk. 13.-
Kaffeeglace, Espresso, Tia Maria, Rahm ohne Alk. 11.-

Coupe Danmark mini 8.- / maxi 11.-
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

Coupe Terminus mini 9.- / maxi 12.-
Sorbetbecher mit Zitronensorbet,
Mangosorbet, Himbeersorbet

Kuchen 5.50
mit Rahm

Glacekugeln 3.50
Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet,
Stracciatella, Kaffee, Vanille, Joghurt, Karamell, Schokolade

Rahmzuschlag 1.-

Frappé 9.-
Stracciatella, Vanille, Joghurt, Schokolade

Kleine Karte von 14.00 – 18.00 Uhr

Winterlicher Blattsalat Nüsse, Trockenfrüchte, Blätterteiggebäck	9.-
Gemischter Salat Blätterteiggebäck, Gemüsespiralen	10.-
Salatteller mit Ei	14.-
Prättigauer Plättli Fleisch und Käse aus dem Tal	26.-
Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	24.-
Hausgemachte Eglknusperli nach „Opa’s Art“ Tartarsauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Terminusbratwurst 160 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten / Zwiebelsauce, Pommes Frites	18.-
Spaghetti Bolognese	18.-
Spaghetti mit Tomatensauce	14.-
Chässpätzli Rahmsauce, Bergkäse, Zwiebeln	24.-
Portion Pommes Frites	8.-
Diverse Sandwiches Käse, Salami, Schinken	6.-
Rohschinken, Bündnerfleisch	8.-

Getränke

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	3.90
Milchkaffee	4.10
Cappuccino	4.10
Latte Macchiato	5.00
Latte Macchiato mit Vanille oder Karamel Aroma	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Corretto Grappa	6.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine	4.10
Schoggi / Ovomaltine Mélange	4.90
Kaffi Fertig, Kaffi Luz	6.50
Huuskaffi	8.00
Kaffee Amaretto	8.00
Kaffee Baileys	8.00
Jagertee	7.00
Holdrio	7.00
Hausgemachter weisser Glühwein	7.00
Orangepunsch ohne Alk.	3.90
Apfelpunsch ohne Alk.	3.90

Alkoholfreie Getränke (Flaschen)

Passugger, Allegra	33cl	4.10
Passugger, Allegra	77cl	8.50
Shorley	33cl	4.10
Cola / Zero	33cl	4.10
Rivella rot/blau	33cl	4.10
Bitter Lemon	20cl	4.10
Tonic Water	20cl	4.10
Red Bull	25cl	5.50

Alkoholfreie Getränke (Offenausschank)

Mineral	30cl	3.80	50cl	4.90
Ice Tea	30cl	3.80	50cl	4.90
Shorley	30cl	3.80	50cl	4.90
Cola	30cl	3.80	50cl	4.90
Rivella	30cl	3.80	50cl	4.90
Citro	30cl	3.80	50cl	4.90
Fanta	30cl	3.80	50cl	4.90
Holunder Sirup	30cl	2.80	50cl	4.50
	100cl	5.00		

Bier und Most

Stange/ Panaché	30cl			3.90
Lady	20cl			3.00
Kübel	50cl			5.50
Edelbräu	33cl			4.50
Calanda Lager	58cl			5.60
Erdinger hell	50cl			7.00
Clausthaler ohne Alk.	50cl			5.60
Most mit / ohne Alk.	50cl			6.00

Aperitif

Sanbitter alkoholfrei	10cl			5.00
Martini bianco	4cl	15 vol%		6.00
Campari	4cl	23 vol%		6.00
Cynar	4cl	16.5 vol%		6.00
Aperol Spritz				8.50
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer				6.50
Hugo				8.50
Hugo alkoholfrei				7.00
Merwut	10cl	18 vol%		9.00

Schnaps/Liköre

Vieille Prune	2cl	40 vol%	8.00
Vieille Poire	2cl	40 vol%	8.00
Obstler	2cl	40 vol%	5.00
Chrüter	2cl	41 vol%	5.00
Kirsch	2cl	40 vol%	5.00
Williams	2cl	40 vol%	5.00
Zwetschgen	2cl	40 vol%	5.00
Pflümli	2cl	40 vol%	5.00
Grappa Kindschi	2cl	40 vol%	5.00
Röteli Kindschi	2cl	22 vol%	4.50
Amaretto	4cl	28 vol%	9.50
Baileys	4cl	17 vol%	9.50
Wodka Absolut	4cl	40 vol%	8.50
Wodka Trojka	4cl	40 vol%	7.50

Bitter

Appenzeller	4cl	29 vol%	6.00
Braulio	4cl	21 vol%	6.00

Cognac

Hennessy No.1	2cl	40 vol%	9.50
---------------	-----	---------	------

Whisky

Ballantines	4cl	40 vol%	7.00
Jack Daniels	4cl	40 vol%	8.50
Johnnie Walker	4cl	40 vol%	7.00
Talisker Single Malt	4cl	45.8 vol%	9.50

Rum

Bacardi Rum	4cl	37.5 vol%	8.50
Havanna Rum	4cl	40 vol%	9.00
Brugal	4cl	38 vol%	8.50

Longdrinks

Malibu mit O-Saft	4cl		11.50
Whisky Cola	4cl		12.50
Bacardi Cola	4cl		11.50
Campari Orange	4cl		10.50
Wodka Red Bull	4cl		12.50
Gin Tonic (Gordon's)	4cl		11.50
Gin Tonic (Bombay)	4cl		12.50
Cuba Libre	4cl		11.50

Sie planen eine Geburtstagsfeier, eine Taufe, ein Firmenessen oder sonst einen Anlass und haben noch nicht die richtige Lokalität gefunden?

Wie wäre es mit dem

HOTEL TERMINUS

Damit all Ihre Gäste zufrieden sind, unterstützt Sie das Terminusteam nicht nur bei der Wahl des Menüs oder der dazu passenden Getränke, sondern auch bei der Planung. Um besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, melden Sie sich doch bei uns für ein unverbindliches Gespräch.

Wir würden uns freuen Sie und Ihre Gäste bald bei uns im Terminus begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Terminusteam

Unsere Lieferanten:

Stiffler Metzgerei, Davos:	Fleisch, Wurstwaren und Geflügel
Beiner AG, Landquart:	Gemüse und Früchte
Rageth Comestibles AG, Landquart:	Fisch und Geflügel
Beck Hitz AG, Küblis:	Brot und Gebäck
Molkerei Davos AG, Davos:	Milch- und Eierprodukte
Scana, Regensdorf	Trockensortiment
Fam. Roth, Furna:	Freilandeier

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch:	Region, Schweiz
Schweinefleisch:	Region, Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz, Australien
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Wurstwaren:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Thailand, Russland

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken,
inklusive Service und MwSt.

Warme Küche von 11.30 - 21.00 Uhr
Kleine Karte von 14.00 - 18.00 Uhr