

Herzlich Willkommen im

HOTEL TERMINUS

Wir und unser Küchenteam freuen sich Sie mit altbewährten und neu kreierten Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Bei der Wahl unserer Produkte versuchen wir steht's 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.

Ihre Gastgeber, Ursi Steinmann, Dominik Hannappel und Team wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Sommerklassiker

Fitness Salat, reich garniert mit frischen Salaten der Saison

- Pouletbrust	24.-
- Paniertes Schweinsschnitzel	24.-
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	24.-
- Chicken Wings	24.-
- Siedfleischsalat	25.-
- Rindsentrecote	36.-
Käsesalat, Wurst-Käsesalat einfach	14.-
Käsesalat, Wurst-Käsesalat garniert	18.50

Salate und Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat Frischen Beeren, Blätterteiggebäck	10.-
Bunt gemischter Salat Was der Sommer hergibt	12.-
Griechischer Salat Olive, Kuhmilchkäse, Peperoni, Zaziki, Eisberg	12.-
Carpaccio vom Iberico Schinken Tomate, Burrata, Salsa Verde	21.-
Crevettensalat Rüebllinguine, Wakame	16.-
Ceviche vom roten Thunfisch Salat von der Ananas mit Dill-Senfsauce	22.-
Rindstatar 70 gr. Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	18.-
Thunfischsalat Tomate, Eisberg, Zwiebeln, Kapern	14.-
Gefüllte Avocado Geräuchertem Lachs, Kräuterdip, Edamame	18.-
Heringssalat Rahmsauce, Zwiebeln, Apfel, Dill, Raclettekartoffeln	14.-

Suppen

Geeiste Gurkensuppe Joghurt, Dill	9.-
Currycreme Hot and spicy	12.-
Süßkartoffelsuppe Geröstetem Speck	12.-
Kokossuppe Ingwer, Zitronengras, Koriander	11.-

Hauptgänge

Rindstatar 210 gr.	29.-
Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	
Davoser Knopfwurst	26.-
lauwarmer Kartoffelsalat	
Rindsfiletwürfel	41.-
Parmesannest, Safranrisotto, Kefen	
Rindsentrecote	41.-
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Kräuterquark	
Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person	54.-
Gemüsebeilagen, Bratkartoffeln	
Maispoularde	34.-
Fettuccine mit Rüeblī- Ananas- Kokosgemüse	
Schweinssteak 200g	31.-
Rahmnudeln, buntes Gemüse	
Chicken Masala	29.-
Marinierte Pouletwürfel mit orientalischen Gewürzen, Joghurt Basmatireis	

Vegetarische Gerichte

Spaghetti Napoli	20.-
Parmesan	
Kartoffelrösti	26.-
Gratiniert mit Käse, Spiegelei, Blattsalat	
Indisches Dahlcurry	24.-
Gelbe Linsen, orientalische Gewürze	
Chässpätzli	24.-
Bündner Bergkäse, Röstzwiebeln	

Terminus Klassiker

Terminus Bratwurst 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten-Zwiebelsauce, Butterrösti	28.-
Prättigauer Chnödli Kartoffelstock, Gemüse	26.-
Hausgemachte Egliknusperli nach „Opa’s Art“ Tartaresauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Lady`s Burger Saftiges Rindfleisch, Cocktailsauce, geschmolzener Bergkäse, Salatstreifen, Tomaten, Gurken, Pommes Frites	27.-
Men`s Burger Fettes Rindfleischpaddy, Barbecue Sauce Cheddar Cheese, Gurken, Zwiebeln, Speck, Salat, Steakpommes	32.-
Spaghetti Bolognese	24.-

Hausspezialität

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb Pommes Frites, Gemüse	31.-/41.-
Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb Bergkäse, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	33.-/43.-

Dessertkreationen

Gefüllte Orange Vanilleglace, Cointreau		12.-
Limonsecco Zitronensorbet, Prosecco, Limoncello		13.-
Gerührter Eiskaffee Kaffeeglace, Espresso, Tia Maria, Rahm	mit Alk. ohne Alk.	13.- 11.-
Affogato Vanilleglace, Espresso, Rahm		11.-
Kuchen mit Rahm		5.50
Glacekugeln Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Stracciatella, Kaffee, Vanille, Joghurt, Schokolade		3.50
Rahmzuschlag		1.50
Frappé Vanille, Joghurt, Schokolade		9.-

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Coupekarte.

Kleine Karte von 14.00 – 18.00 Uhr

Sommerlicher Blattsalat Frischen Beere, Blätterteiggebäck	10.-
Gemischter Salat Was der Sommer hergibt	12.-
Gemischter Salatteller mit Ei	18.-
Prättigauer Plättli Fleisch und Käse aus dem Tal	26.-
Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	26.-
Hausgemachte Egliknusperli nach „Opa’s Art“ Tartarsauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Terminus Bratwurst 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten / Zwiebelsauce, Pommes Frites	22.-
Spaghetti Bolognese	24.-
Spaghetti Napoli Parmesan	20.-
Chässpätzli Rahmsauce, Bergkäse, Zwiebeln	24.-
Portion Pommes Frites	10.-
Diverse Sandwiches	
Käse, Salami, Schinken	8.-
Rohschinken, Bündnerfleisch	10.-
Schinken + Käse	10.-

Getränke

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	4.00
Milchkaffee	4.20
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	5.00
Latte Macchiato mit Vanille oder Karamell 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
Orangenspunsch oder 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
	100cl	7.50		
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	3.50	50cl	4.50
	100cl	7.00		
Hahnenwasser	30cl	2.00	50cl	3.00
Zum Wein gratis	100cl	5.00		

Bier und Most

Stange/ Panaché	30cl		4.00
Lady	20cl		3.00
Kübel	50cl		6.00
Edelbräu	33cl		4.50
Calanda Lager	58cl		5.60
Monsteiner Weizen	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			7.50
Hugo			8.50
Hugo alkoholfrei			7.00
Merwut	10cl	18 vol%	9.00
Violett Spritz (Ginger Beer, Wodka)			12.00
Violett alkoholfrei (Ginger Beer)			8.00

Longdrinks

Whisky Cola	4cl		12.50
Bacardi Cola	4cl		11.50
Campari Orange	4cl		10.50
Wodka Red Bull	4cl		12.50
Cuba Libre	4cl		11.50

Gin Tonic

Bombay Sapphire	4cl	40 vol%	12.50
Malfy Gin rosa (Italy)	4cl	41 vol%	13.50
The London No 1	4cl	47 vol%	13.50

Schnaps/Likör

Vieille Prune	2cl	40 vol%	8.00
Vieille Poire	2cl	40 vol%	8.00
Obstler	2cl	40 vol%	6.00
Chrüter	2cl	41 vol%	6.00
Kirsch	2cl	40 vol%	6.00
Williams	2cl	40 vol%	6.00
Zwetschgen	2cl	40 vol%	6.00
Pflümüli	2cl	40 vol%	6.00
Grappa Kindschi	2cl	40 vol%	6.00
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
Havana Rum	4cl	40 vol%	9.00
Brugal	4cl	38 vol%	8.50

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



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.

Ursi Steinmann, Dominik Hannappel
und Team

Unsere Lieferanten:

Stiffler Metzgerei, Davos:	Fleisch, Wurstwaren und Geflügel
Bettio Glarona:	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

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch:	Region, Schweiz
Schweinefleisch:	Region, Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Wurstwaren:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Thailand, Russland
Lachs:	Nordostatlantik, CN, Grundscheppnetz, MSC
Thunfisch:	Westlicher Pazifischer Ozean, VN, MSC

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