

Lieber Gast

Herzlich Willkommen im

HOTEL TERMINUS

Unser Küchenteam freut sich Sie mit altbewährten und neu kreierten 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.

Fondue Chinoise

Nur am Abend, ab 4 Personen

- Pouletbrustfilet
- Schweinsnierstück
- Rindsfilet
- Kalbsnierstück

- Verschiedene Garnituren

- Essiggemüse, Früchte, Saucen

- Reis, Pommes Frites, Kartoffeln

À discrétion

46.-/P. Person

Salate und Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat Beeren	9.-
Bunt gemischter Salat	10.-
Fitness Salat Poulet oder Schnitzel vom Schwein paniert	21.-
Wurst-Käse Salat Garniert	14.- 19.-
Rindstartar 130 gr. Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	18.-
Bruschetta Huusbrot, Tomatenwürfel, Knoblauch, Kräuter	11.-
Jamon Iberico Pata Negra, Parmesansplitter, Melone	15.-
Caprese Tomaten, Burrata, Basilikum, Knoblauch	15.-
Carpaccio Saku Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Vinaigrette	22.-
Crevetten Cocktail Eismeerkrabben, Cocktailsauce, Parmesannest, Toast, Butter	16.-

Suppen

Kalte Thunfisch-Gurkensuppe	9.-
Spanische Tomatensuppe Gazpacho Andaluz	9.-
Kokos-Suppe Ingwer, Currylive, Kaffir, Zitronengras	9.-

Hauptspeisen

Fettuccine Meeresfrüchte, Kräutersauce	25.-
Tagliatelle Krabben, Speck, Zucchini, Safran, Kräutersauce	25.-
Leberknödel Spätzli, Rahmsauce	25.-
Focaccia Rindspaddy, Weisskabissalat, Cocktailsauce, Pommes Frites	27.-
Rindstartar 260 gr. Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	28.-
Mistkratzerli Buntes Gemüse, Pommes Frites	29.-
Lammkoteletts Rosmarin, Knoblauch, gemischtes Gemüse, Raclette-Kartoffeln	38.-
Galizisches Hohrückensteak «von der alten Kuh» Ofenkartoffeln, Kräuterquark	43.-
Australisches Rindsfilet Farbiges Gemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter	46.-

Vegetarische Gerichte

Fussili Napoli Tomatensauce	18.-
Country Cuts Kräuterquark, Blattsalat	19.-
Goldbraune Rösti Bergkäse, Spiegelei	22.-
Penne Quattro Formaggi Vier Käse, Kräutersauce	24.-

Terminus Klassiker

Spaghetti Bolognese	18.-
Terminus Bratwurst 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten-Zwiebelsauce, Pommes Frites	18.-
Prättigauer Chnödli Kartoffelstock, Gemüse	23.-
Hausgemachte Eglknusperli nach „Opas Art“ Tartaresauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Terminus Burger Sesambrötchen, saftiges Rindfleisch, Barbecue Sauce, geschmolzener Bergkäse, Zwiebeln, Salatstreifen, gebratener Speck, Pommes Frites	27.-
Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb Pommes Frites, Gemüse	26.-/36.-
Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb Bergkäse, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	29.-/39.-
„Triologie“ vom Schwein oder Kalb Schnitzel natur, Schnitzel paniert, Cordon-Bleu Pommes Frites	44.-/54.-

Dessertkreationen

Halbgefrorenes Banane, Kuvertüre		11.-
Tiramisu Kirschen		11.-
Gerührter Eiskaffee Kaffeegelece, Espresso, Tia Maria, Rahm	mit Alk. ohne Alk.	13.- 11.-
Kuchen mit Rahm		5.-
Glacekugeln Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Stracciatella, Kaffee, Vanille, Joghurt, Karamell, Schokolade		3.50
Rahmzuschlag		1.-
Frappé Stracciatella, Vanille, Joghurt, Karamell, Schokolade		9.-

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Coupekarte.

Kleine Karte von 14.00 – 18.00 Uhr

Sommerlicher Blattsalat Beeren	9.-
Bunt gemischter Salat	10.-
Blattsalate Ei	14.-
Prättigauer Plättli Fleisch und Käse aus dem Tal	26.-
Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	24.-
Hausgemachte Eglignusperli nach „Opas Art“ Tartarsauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
Terminus Bratwurst 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten-Zwiebelsauce, Pommes Frites	18.-
Spaghetti Bolognese	18.-
Fussili Napoli Tomatensauce	18.-
Portion Pommes Frites	8.-
Diverse Sandwiches Käse, Salami, Schinken	7.-
Rohschinken, Bündnerfleisch, Bresaola	8.-
Iberico Schinken	10.-

Getränke

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	3.90
Milchkaffee	4.10
Cappuccino	4.10
Kaffee Mélange	4.90
Latte Macchiato	5.00
Latte Macchiato mit Vanille oder Karamel Aroma	5.50
Doppelter Espresso	5.00
Corretto Grappa	5.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine	4.10
Schoggi / Ovomaltine Mélange	4.90
Kaffi Fertig, Kaffi Luz	6.50
Huuskaffi	7.50
Kaffee Amaretto	8.00
Kaffee Baileys	8.00
Lumbumba	8.00
Rumpunsch mit Alk.	7.00
Jägertee	7.00
Holdrio	7.00
Hausgemachter weisser Glühwein	7.00
Orangepunsch ohne Alk.	3.90
Apfelpunsch ohne Alk.	3.90
Rumpunsch 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
Ginger Ale	20cl	4.10
Michel Fruchtsäfte	20cl	3.90
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
Pflümüli	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



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:

Adank Davos AG, Davos:	Gemüse und Früchte
Beiner AG, Landquart:	Gemüse und Früchte
Rageth Comestibles AG, Landquart:	Fisch und Geflügel
Mérat & Cie. AG, Landquart	Fleisch und Geflügel
Beck Hitz AG, Küblis:	Brot und Gebäck
Molkerei Davos AG, Davos:	Milch- und Eierprodukte
Bistro Boulangerie, Ruggell:	Brot und Gebäck
Scana, Regensdorf	Trockensortiment
Fam. Roth, Furna:	Freilandeier

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Irland
Rindfleisch:	Schweiz, Spanien Australien (kann mit Antibiotika versetzt sein)
Geflügel:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Asien

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

Warme Küche von 11.30 - 21.30 Uhr
Kleine Karte von 14.00 - 18.00 Uhr