

# 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.

## Unsere Lieferanten:

Ernst Suter, Klosters:	Fleisch, Wurstwaren und Geflügel
Adank Davos AG, Davos:	Gemüse und Früchte
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
Bistro Boulangerie, Ruggell:	Brot und Gebäck
Bärg-Pur, Küblis:	Käse aus dem Tal, Reis
Fam. Roth, Furna:	Freilandeier

## Fleischdeklaration:

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

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken,  
inklusive Service und 8% MwSt.

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

## Salate und Vorspeisen

<b>Gemischte Blattsalate</b> Knusprige Gemüsestreifen		7.-
<b>Gemischter Salat</b>		9.-
<b>Salatteller mit Ei</b>		14.-
<b>Sommersalat</b> gebratene Pouletbruststreifen		20.-
marinierte Riesencrevetten		24.-
<b>Cervelatsalat mit Prättigauer Alpkäse</b> einfach		16.-
	garniert	19.-
<b>Tomaten Burrata Salat</b> Basilikum, Balsamico, Olivenöl		18.-
<b>Rindstartar mit Cognac verfeinert</b>	Vorspeise 130 gr.	18.-
	Hauptgang 260 gr.	28.-
<b>Unsere Salatdressings:</b>		
• French		
• Italienne		
• Hausdressing (saisonal)		

## Suppen

<b>Kalte Joghurt-Gurken-Zitronensuppe</b>	8.-
<b>Asiatische Currycremesuppe</b>	8.-
<b>Prättigauer Hochzeitssuppe</b>	8.-

## Hauptgänge

<b>Gebratenes Australisches Rindsfilet</b> Schmorzwiebeln, kleine Bratkartoffeln, Gemüse	44.-
<b>Rindsfilet „Stroganoff“</b> Reis, Gemüse	42.-
<b>Kalbswürfel im Champignonsauerrahm</b> kleine Rösti, Gemüse	36.-
<b>Pouletbrust mit Rohschinken umwickelt</b> Risotto, knackiges Gemüse	27.-
<b>Prättigauer „Chnödli“</b> Kartoffelstock, Gemüse	23.-
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18.-

## Vegetarische Gerichte

<b>Tomaten Risotto</b>	22.-
<b>Hausgemachte „Chässpätzli“</b> Röstzwiebeln	24.-
<b>Fettucine</b> Cherrytomaten, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, panierter Brie Käse in Sesam	24.-
<b>Terminusrösti</b> Bergkäse, Spiegelei	22.-
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	14.-

# Terminus Klassiker

<b>Riesenschnitzel vom Schwein oder Kalb</b> 300 gr. Fleisch, Pommes Frites	38.-/48.-
<b>Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb</b> gefüllt mit Schinken und Prättigauer Bergkäse, Pommes Frites, Gemüse	29.-/39.-
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb</b> Pommes Frites, Gemüse	26.-/36.-
<b>Terminus Burger</b> Sesambrötchen, saftiges Rindfleisch, Barbecue Sauce, geschmolzener Bergkäse, Zwiebeln, Salatstreifen, gebratener Speck, Pommes Frites	27.-
<b>Poulet Burger</b> Sesambrötchen, Pouletbrust, Cocktail Sauce, geschmolzener Bergkäse, Salatstreifen, Pommes Frites	27.-
<b>Hausgemachte Eglknusperli nach „Opas Art“</b> Tartaresauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
<b>Terminusbratwurst</b> 160 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten / Zwiebelsauce, Butterrösti	22.-

## Dessertkreationen

<b>Lavendel Panna Cotta</b> mit Joghurtglace		12.-
<b>Tiramisu</b>		11.-
<b>Gerührter Eiskaffee</b> Kaffeeglace, Espresso, Tia Maria, Rahm	<b>mit Alk.</b> <b>ohne Alk.</b>	13.- 11.-
<b>Kuchen</b> mit Rahm		4.50
<b>Glacekugeln</b> Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Stracciatella, Kaffee, Vanille, Joghurt, Karamell, Schokolade		3.50
<b>Rahmzuschlag</b>		1.-
<b>Frappé</b> Stracciatella, Vanille, Joghurt, Karamell, Schokolade		9.-
<b>Smoothie</b> Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango		10.-

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Coupekarte.

## Kleine Karte

<b>Gemischte Blattsalate</b> Knusprige Gemüsestreifen	7.-
<b>Gemischter Salat</b>	9.-
<b>Salatteller mit Ei</b>	14.-
<b>Tomaten Burrata Salat</b> Basilikum, Balsamico, Olivenöl	18.-
<b>Prättigauer Plättli</b> Fleisch und Käse aus dem Tal	25.-
<b>Cervelatsalat mit Prättigauer Alpkäse</b> einfach garniert	16.- 19.-
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> Pommes Frites	24.-
<b>Hausgemachte Eglknusperli nach „Opas Art“</b> Tartarsauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	24.-
<b>Terminusbratwurst</b> 160 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten / Zwiebelsauce, Pommes Frites	18.-
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18.-
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	14.-
<b>Portion Pommes Frites</b>	8.-
<b>Diverse Sandwiches</b> Käse, Salami, Schinken	6.-
Rohschinken, Bündnerfleisch	8.-

# 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
Orangenpunsch 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
Calanda Glatsch	40cl	5.00
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
Apricotine	2cl	43 vol%	8.50
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	2cl	22 vol%	4.50
Haselnuss Rahmlikör	2cl	17 vol%	5.00
Erdbeer Rahmlikör	2cl	17 vol%	5.00
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

## Longdrinks

Malibu mit O-Saft	4cl		11.50
Whisky Cola	4cl		11.50
Bacardi Cola	4cl		11.50
Campari Orange	4cl		7.50
Wodka Red Bull	4cl		11.50
Gin Tonic (Gordon's)	4cl		11.50
Gin Tonic (Bombay)	4cl		13.50

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