

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 25.-

- Paniertes Schweinsschnitzel 29.-

- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 25.-

- Chicken Wings 24.-

- Siedfleischsalat 26.-

- Fleischkäse mit Spiegelei 28.-

Käsesalat, Wurst-Käsesalat einfach 18.-

Käsesalat, Wurst-Käsesalat garniert 24.-

# Salate und Vorspeisen

<b>Sommerlicher Blattsalat</b> Frischen Beeren, gebrannte Nüsse	10.-
<b>Bunt gemischter Salat</b> Was der Sommer hergibt	12.-
<b>Miesmuscheln an Weissweinsauce</b>	15.-
<b>Entensalat</b> Mango, Weisskabis	16.-
<b>Lachstörtchen</b> Mit Ricotta, Dill und Gurke	19.-
<b>Gefüllte Aisch</b> Mit Humus, Rucola und Minze	15.-
<b>Saku – Randen – Apfelsalat</b>	19.-
<b>Roastbeef</b> Mit feinem hausgemachtem Ananaschatney	18.-
<b>Rindstatar 70 gr.</b> Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	18.-

# Suppen

<b>Kalte Tomaten - Erdbeersuppe</b>	10.-
<b>Currycreme</b> Hot and spicy	12.-
<b>Grüne Erbsensuppe mit Minze</b>	12.-
<b>Blumenkohl – Kokos - Suppe</b>	12.-

## Hauptgänge

<b>Rindstatar 210 gr.</b>	31.-
Gewürzgurken, Zwiebeln, Kapern, Toastbrot, Butter	
<b>Costini `BBQ`</b>	38.-
Speck – Cocobohnenbündchen, Backkartoffel mit Kräuterquark	
<b>Ganzes Mistkratzerli</b>	36.-
Mit Iberischen Pommes frites	
<b>Rindsentrecote</b>	44.-
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, buntes Gemüse	
<b>Schweinhals `dünn geschnitten`</b>	34.-
Meerrettichrisotto und Broccoli	
<b>Rotes Linsencurry mit Crevetten</b>	36.-
<b>Chicken Masala</b>	32.-
Marinierte Pouletwürfel mit orientalischen Gewürzen, Joghurt Basmatireis	

## Vegetarische Gerichte

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b>	24.-
<b>Fettuccine</b>	29.-
Blattspinat, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Schafskäse	
<b>Gebratener Reis mit Tofu</b>	28.-
Zucchetti, Lauch, Rüeblli	
<b>Rösti – Camembert mit Preiselbeeren</b>	29.-

## Terminus Klassiker

<b>Terminus Bratwurst</b> 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten-Zwiebelsauce, Butterrösti	29.-
<b>Prättigauer Chnödli</b> Kartoffelstock, Gemüse	29.-
<b>Hausgemachte Egliknusperli nach „Opa’s Art“</b> Tartar Sauce, Blattsalate oder Salzkartoffeln	28.-
<b>Lady`s Burger</b> Saftiges Rindfleisch, Cocktailsauce, geschmolzener Bergkäse, Salatstreifen, Tomaten, Gurken, Pommes Frites	29.-
<b>Men`s Burger</b> Fettes Rindfleischpaddy, Barbecue Sauce Cheddar Cheese, Gurken, Zwiebeln, Speck, Salat, Steakpommes	32.-
<b>Spaghetti Bolognese</b>	25.-

## Hausspezialität

<b>Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb</b> Kartoffelsalat	32.-/40.-
<b>Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb</b> Bergkäse, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	36.-/46.-
<b>Rindsfilet mit Speck umwickelt</b> Rigatoni, frische Kräuter, Oliven, Peperoni und Knoblauch	54.-

# Dessertkreationen

**Gefüllte Ananas** 13.-  
Vanilleglace und Batida de Coco

**Limonsecco** 13.-  
Zitronensorbet, Prosecco, Limoncello

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

**Affogato** 11.-  
Vanilleglace, Espresso, Rahm

**Coupe Danmark** 11.-  
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

**Coupe Melone** 14.-  
In der Melone serviert, Fruchtsalat mit Sorbet

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

**Rahmzuschlag** 1.50

**Frappé** 9.-  
Vanille, Joghurt, Schokolade

## Kleine Karte von 14.00 – 18.00 Uhr

<b>Sommerlicher Blattsalat</b> Frischen Beere, gebrannte Nüsse	10.-
<b>Bunt gemischter Salat</b> Was der Sommer hergibt	12.-
<b>Gemischter Salatteller mit Ei</b>	18.-
<b>Prättigauer Plättli</b> Fleisch und Käse aus dem Tal	26.-
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> Pommes Frites	26.-
<b>Hausgemachte Egliknusperli nach „Opa’s Art“</b> Tartarsauce, Blattsalate oder Pommes Frites	26.-
<b>Terminus Bratwurst</b> 200 gr. Kalb- und Schweinefleisch Schalotten / Zwiebelsauce, Pommes Frites	24.-
<b>Spaghetti Bolognese</b>	24.-
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b>	20.-
<b>Käseschnitte mit Kochschinken</b> Tomaten und Gurken	24.-
<b>Portion Pommes Frites</b>	10.-
<b>Sandwiches</b> Käse, Salami, Schinken	12.-
Rohschinken, Bündnerfleisch	15.-
Schinken + Käse	15.-

# Getränke

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	4.20
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato mit Vanille oder Karamell Aroma	6.00
Doppelter Espresso	6.20
Corretto Grappa	7.00
Heisse Schoggi, Ovomaltine	4.30
Schoggi / Ovomaltine Mélange	5.00
Kaffi Fertig, Kaffi Luz	7.00
Huuskaffi	8.50
Kaffee Amaretto	8.50
Kaffee Baileys	8.50
Hausgemachter weisser Glühwein	8.00
Orangepunsch oder Apfelpunsch ohne Alk.	4.00

## Alkoholfreie Getränke (Flaschen)

Passugger, Allegra	33cl	4.20
Passugger, Allegra	77cl	8.60
Shorley	33cl	4.20
Coca Cola / Cola Zero	33cl	4.20
Rivella rot/blau	33cl	4.20
Bitter Lemon	20cl	4.20
Tonic Water	20cl	4.20
Red Bull	25cl	5.60

## Alkoholfreie Getränke (Offenausschank)

Mineral	30cl	3.90	50cl	5.00
	100cl	7.60		
Ice Tea	30cl	3.90	50cl	5.00
Shorley	30cl	3.90	50cl	5.00
Coca Cola	30cl	3.90	50cl	5.00
Rivella Rot	30cl	3.90	50cl	5.00
Elmer Citro	30cl	3.90	50cl	5.00
Fanta	30cl	3.90	50cl	5.00
Holunder Sirup	30cl	3.60	50cl	4.60
	100cl	7.10		
Hahnenwasser	30cl	2.10	50cl	3.00
	100cl	5.10		
Zum Wein gratis				



## Bier und Most

Stange/ Panaché	30cl		4.30
Lady	20cl		3.30
Kübel	50cl		6.50
Edelbräu	33cl		4.80
Calanda Lager	58cl		5.80
Erdinger Weizen	50cl		7.20
Calanda 0,00 ohne Alk.	33cl		4.80
Most mit / ohne Alk.	50cl		6.00
Quöllfrisch dunkel	50cl		5.60

## 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		12.50
Malfy Gin rosa (Italy)	4cl		13.50
The London No 1	4cl		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
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	2cl	29 vol%	5.00
Braulio	2cl	21 vol%	5.00
Jägermeister	2cl	35 vol%	5.00

## 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

## 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.

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
Ente:	Ungarn
Fisch:	Schweiz, Thailand, Russland
Lachs:	Nordostatlantik, CN, Grundscheppnetz, MSC
Thunfisch:	Westlicher Pazifischer Ozean, VN, MSC
Crevetten:	Vietnam

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