



Herzlich willkommen

Eines der ältesten Getränke der Welt ist Bier. Die erste nachweisbare Bierkultur der Welt geht auf die Sumerer im Jahre 3000 v. Chr. zurück. Ein Auszug aus dem Gesetzbuch und den dazugehörigen drakonischen Strafen zeigt den Stellenwert vom Bier bei der damaligen Hochkultur.

- Die Wirtin, die sich ihr Bier nicht in Gerste, sondern in Silber bezahlen lässt, oder die minderwertiges Bier ausschenkt, wird ertränkt.
- Bierpanscher werden in ihren Fässern ertränkt oder so lange mit Bier vollgegossen, bis sie ersticken.

Wir haben uns der blonden Erfrischung angenommen und unsere Karte komplett dem Gerstensaft angepasst. Unser Küchenchef hat das Thema Bier modern interpretiert und eine abwechslungsreiche Karte erstellt.

Notiz am Rande: Wussten Sie, dass Bier auch hervorragend zu vegetarischem Essen passt? Versuchen Sie es und geniessen Sie ein kühles Blondes zu einem unserer vielseitigen vegetarischen Gerichten.

Unser Service Team rund um unseren Chef de Service Antonio hilft Ihnen gerne bei der Auswahl aus unserer grossen Bierkarte.

„Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken.“ Martin Luther (1483-1546)

Natürlich haben wir auch die Weinliebhaber nicht vergessen und runden unser Angebot mit auserlesenen Weinen ab. Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Das ganze Panorama Team wünscht einen guten Appetit und in diesem Sinne:

Prost!

Vorspeisen/Starters



Bündnerplatte an Basilikumpesto mit Rucola und Bergkäsespänen CHF 21.50

Assorted meat and cheese from the Region on basil-pesto with rocket and mountain cheese shavings

Grüner Salat CHF 8.50

Green salad

Gemischter Salat CHF 10.50

Assorted mixed salad

Griechischer Salat CHF 12.50

Greek salad

Suppen / Soup



Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 12.00

Homemade barley soup from the Region

Biersuppe mit Thymiancroûtons CHF 13.00

Beer soup with thyme croûtons

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädli CHF 8.50

Homemade beef broth with pancakes stripes

Dazu empfehlen wir:

Grimberg Double Ambre (BEL)/ Feldschlösschen Dunkel (CH)/ Feldschlösschen Braufrisch (CH) Brooklyn Sorachi Ace (USA)/ NYA Carnegie Amber (SWE)/

Hauptgang



Unser TIPP:

Flambispiess, am Tisch flambiert serviert mit Marktgemüse in Butter geschwenkt und Wasabi-Chia-Kräuterbutter

"Flambispiess", flambéed at the table with fresh vegetables and homemade chili butter

Spieß mit Schweins- und Rindsmedaillons, Zwiebeln und Speck CHF 42.00
Spit with pork and beef medallions, onions and bacon

Blattsalat an Kernöldressing mit sautierten Pouletstreifen in pikanter Currybutter CHF 18.50
Leaf salad on kernel oil dressing with sautéed chicken stripes in spicy curry butter

Sommerlich garnierter Salatteller mit Riesengarnelen in Knoblauch-Chiliöl gebraten CHF 19.50
Garnished summer salad with king prawns fried in garlic-chili-oil

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit hauchdünn geschnittenem Bündnerfleisch und Bergkäse in Kürbiskernpanade mit Butterrübli CHF 27.50
Pork "Cordon Bleu" stuffed with air-dried meat and mountain cheese in pumpkin seed coat and buttered carrots

Gebratenes Lachssteak auf Kefen an Limettenbasilikumschaum CHF 31.50
Fried salmon steak on sugar peas and lime-basil-froth

Zarte Spareribs in hausgemachter Marinade vom Schweizer Schwein mit Bier-Ananas-Chutney, Wasabi-Coleslaw und hausgemachtem BBQ Dip CHF 27.00
Delicate spareribs of swiss pork with beer-pineapple chutney, wasabi coleslaw and homemade BBQ dip

Entrecôte vom Grill an Marsalajus dazu Maiskolben in Kräuterbutter gebraten CHF 38.00
Grilled entrecôte on marsala jus with homemade herb butter and fried corn on the cob

Wählen Sie Ihre Gemüsebeilage zu Fleisch, Fisch
Choose your side dish (meat and fish)

Tagliatelle/ Süsskartoffeln/ Country Cuts/ Randenrisotto
Tagliatelle/ Sweet Potatos/ Country Cuts/ Beetroot Risotto

Vegi



Zitronen-Salbei-Nudeln mit Cherry Tomaten und "Davoser Geisskäse" CHF 20.50

Lemon sage noodles with cherry tomatoes and "Davoser" goat cheese

Randenrisotto mit Kirschtomaten und Rucola CHF 23.50

Beetroot risotto with cherry tomatoes and rocket

Pizokelpfanne mit Spinat und hausgemachtem Apfel-Zimtkompott CHF 20.50

"Pizokel" with spinach and homemade apple-cinnamon-compote

Dessert



Guinness Brownies mit hausgemachtem Himbeer-Sauerrahmglace CHF 12.50

Guinness brownies with homemade raspberry sour cream ice cream

Malzbiersorbet auf Orangen-Carpaccio CHF 12.50

Malt beer sorbet on top of an orange carpaccio

Frische Kuchen CHF 7.50

Fresh cakes

Kugel Glace nach Wahl/Rahmzuschlag CHF 4.00/ CHF 1.00

Ball of ice cream/ extra whipe

Fleischdeklaration

Rind/ Kalb/ Schwein

Schweiz

Poulet

Schweiz

Lamm

Schweiz oder Australien

Lachs

Norwegen

Pangasius/ Gambas

Vietnam

Wild

Österreich, Deutschland

Offenbier/tap beer

Feldschlösschen Original (CH)	33cl	CHF 4.50
	50cl	CHF 6.50

Der erfrischende Klassiker ist wohl ausgewogen, hellgelb strahlend. Die zartbittere Hopfennote und der angenehme «bierige» Geschmack machen ihn so einzigartig.

Feldschlösschen Dunkel, dark (CH)	33cl	CHF 4.50
--	------	----------

Feldschlösschen Dunkel ist ein charaktervolles, dunkles Lagerbier. Durch den behutsamen Einsatz von hellen und dunklen Braumalzen erhält das Bier seinen unverwechselbaren, malzaromatischen Geschmack.

Feldschlösschen Braufrisch, naturtrüb, cloudy (CH)	33cl	CHF 4.50
---	------	----------

Eine moderne Interpretation eines klassischen Bieres. Ein naturtrübes Bier. Im Gaumen schmeckt man die leichten Bitterstoffe vom Hopfen in Kombination von Hefe und Caramelnoten.

Saison Bier (fragen Sie unsere Mitarbeiter)	33cl	CHF 5.50
--	------	----------

Flaschenbier nach Kategorie

Weissbier

Schneider Weisse Original (DE)	50cl	CHF 7.50
---------------------------------------	------	----------

Als Georg Schneider I. 1872 seine Weissbierbrauerei eröffnete, glaubte in Bayern niemand so richtig an die Zukunft dieses Bierstils. Dunkle Ales englischer Brauart waren damals der letzte Schrei. Mehr als 140 Jahre später gehören die Weissbiere aus dem „Weissen Bräuhaus G. Schneider & Sohn“ zur Weltspitze. Ein seit dem ersten Tag unverändertes Rezept, beste Rohstoffe und jahrzehntelanges Know-how sind der Schlüssel zum Erfolg. Das „Original“ schimmert bernsteinfarben im Glas und duftet herrlich nach Banane und Nelken. Prost!

Schneider Weisse Aventinus (dunkel), (dark) (DE)	50cl	CHF 8.50
---	------	----------

Gebraut seit 1907 war es der erste Weizen-Doppelbock Bayerns. Intensiv, vollmundig, ausgewogen und voller Feuer. Sein kräftiger Körper und die komplexen Aromen von Nelken, Pflaumen sowie Rosinen sind ein wahrer Genuss für echte Biergourmets.

Indian Pale Ale (IPA)

Brooklyn Scorch IPA (USA)	33cl	CHF 6.50
----------------------------------	------	----------

Brooklyn Scorch IPA erobert die Nase mit floralen Hopfenaromen und Noten von Kiefernnadeln. Am Gaumen ein Hauch von Malz bevor der Hopfen seinen herben, aromatischen Angriff startet. Gegen Ende ein sauberes, lebendiges Finish das Lust auf mehr macht. Das Scorch IPA passt sehr gut zu würzigen Speisen, Salaten, gegrilltem Fleisch, Cheddar oder Feta.

NYA Carnegie 100W IPA (SWE)	33cl	CHF 7.00
------------------------------------	------	----------

Strahlend hell wie eine 100 Watt Birne schimmert das ungefilterte IPA im Glas. In der Nase Noten von Grapefruit und Zitronenschale, am Gaumen Orange, Stachelbeere und Heidelbeeren. Die anfängliche Malzsüsse wird schon bald von einer bissigen Bitternote abgelöst und geht in ein trockenes Finish über.

Pale Ale und seine Varianten

Davoser Craft beer (CH)

33cl

CHF 7.00

Ein herrliches, helles Ale. Leicht gehopft, mit einer schönen Balance zwischen Hopfen und Malz. Angenehm würzig, blumiges Aroma mit Noten von Litschis und Grapefruit – gehopft mit dem beliebten Cascade-Hopfen.

NYA Carnegie Amber (SWE)

33cl

CHF 7.00

Als Begleitung zum Essen ist es ungeheuer vielseitig und zeigt immer wieder neue Seiten. Die Noten von Karamell singen im Chor mit gebratenem Fleisch oder Gemüse, es spielt der Wurst gekonnt den Ball zu und begeistert in der Gegenwart von Grillgerichten. Die Braumeister bei Nya Carnegie nennen die Eigenschaften auch „malt forward“ und verwenden nur die besten, boden-gemälzten Getreidesorten. Ein Bier, dass in keinem Beer & Food Pairing fehlen darf.

Grimbergen Blonde, Belgisches Ale (BEL)

33cl

CHF 7.00

Die Abtei in welcher das Bier ursprünglich gebraut wurde, brannte gleich drei Mal ab – und wurde immer wieder aufgebaut. Wie ein Phönix aus der Asche erhebt sich das goldene Grimbergen Blonde in seinem Glas. Ein edles, fruchtiges Abteibier mit einem Hauch pikanter Würze. Süsslich und leicht malzbetont im Abgang mit langanhaltendem Finish.

Grimbergen Double-Ambrée, Belgisches Ale (BEL)

33cl

CHF 7.50

Zweifach fermentiertes Malz und edelste Hopfensorten bilden daher die Basis für Grimbergen Double-Ambrée. Ein dunkles, obergäriges Bier mit deutlichen Noten von Karamell und getrockneten Pflaumen. Das ideale Bier für die kältere Jahreszeit und der beste Begleiter für üppige Fleischgerichte.

Belhaven Speyside Oak Aged Blonde Ale

33cl

CHF 7.50

Die Belhaven Brauerei im schottischen Dunbar braut bereits seit 1719 beste Ales. Die Gebäude an der schottischen Ostküste sind heute geschützte Kulturgüter – dennoch braut man mit viel Liebe und Hingabe genau dort das goldgelbe Speyside Oak Aged Blonde Ale. Vollmundig mit kräftigem, komplexem Körper und Noten von Vanille. Am Gaumen süsslich mit leichtem Anflug typischer Eichenfassnoten und einem warmen WhiskyFinish. Eben genau so wie ein Whiskybier schmecken muss!

Brooklyn Sorachi Ace

33 cl

CHF 7.50

Brooklyn Sorachi Ace ist ein klassisches, ungefiltertes Farmhouse Saison von goldgelber Farbe. Ein sauberer Malzgeschmack als Basis überlässt dem schrulligen Sorachi Ace Hopfen die Bühne als Hauptdarsteller. Dieses Bier ist ein leuchtendes Beispiel für die Vielseitigkeit eines faszinierenden Hopfens. Brooklyn Sorachi Ace ist ein Superstar auf dem Tisch und kommt bei Fischgerichten, Frischkäse, Geflügel oder Grilladen besonders gut zur Geltung.

Kilkenny

33cl

CHF 7.50

Das klassische Red Ale ist neben Guinness wohl das bekannteste irische Bier. Dabei geht das Bier auf einen Marketingschachzug zurück: Als man Anfang der 80er Jahre begann, Smithwick's zu exportieren, konnte auf dem europäischen Festland fast niemand den Namen korrekt aussprechen. Man suchte einen neuen Namen und fand Kilkenny. So heisst das rotbraune irische Ale nun gleich wie die Stadt, aus der es ursprünglich kommt. Kilkenny wird mit Stickstoff gezapft und hat daher eine feinporige, üppige Schaumkrone.

Naturtrüb

Monsteiner Huusbier

33cl

CHF 5.50

Gebraut aus kristallklarem Quellwasser, edlem Schweizer Aromahopfen und verschiedenen Gerstenmalzen entsteht das naturtrübe Huusbier in der höchst gelegenen Brauerei Europas. Das Zweimaisschverfahren verleiht diesem Bier die goldgelbe Farbe und den typisch kernigen Geschmack. Das Huusbier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier mit 4.8 %vol. Empfohlene Trinktemperatur 9° C.



Oder darf es etwas Spezielles sein? Probieren Sie unsere unseren selbstgemachten Bierlikör oder unsere Bierspezialitäten von der Bar. Cheers!!!

Selbstgemachter Bierlikör 2cl

CHF 7.00

Honig Chili Bier 3dl

CHF 8.50

Bier mit Honig-Chili Sirup

Bier Daiquiri

CHF 15.00

Bier, Vodka, Limettensaft und Salzrand

Bierrinhia

CHF 15.00

Brocklyn Lager, Vodka, Cranberrysaft, Rohrzucker und Limetten

Wussten Sie schon? Im PANORAMA Hotel können Sie auch übernachten. Preise und weitere Infos finden Sie unter www.panoramahotels.com oder unter <https://www.facebook.com/PanDavos/>. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.