

Restaurant Giodavin

im Hotel Strela lädt auf einen gemütlichen Abend mit stimmungsvollem Ambiente ein. Warme Lampen sorgen für ein spannendes Lichtspiel im Lokal. Auf der Karte stehen köstliche Speisen, die aus regionalen sowie saisonalen Zutaten zubereitet werden.

Mit viel Leidenschaft kreiert das Küchenteam spannende Gerichte in höchster Qualität. Besonders zu empfehlen sind die berühmten hausgemachten Cordon Bleus und ein Blick in die Weinkarte, mit qualitativ hochstehenden und auserlesenen Weinen aus verschiedensten Regionen: Schweiz, Italien, Frankreich, Österreich und Spanien.

Mit einem Getränk von der Bar im französischen Stil wird der gemeinsame Abend abgerundet. Grössere Anlässe wie Firmenessen, Geburtstage und Hochzeiten werden auf Anfrage im Bankettsaal durchgeführt.

in the Hotel Strela invites you to enjoy a cozy evening with an atmospheric ambience. Warm lamps create an exciting play of light in the restaurant. The menu features delicious dishes prepared from regional and seasonal ingredients. The kitchen team is passionate about creating exciting dishes of the highest quality. The famous home-made cordon bleus are particularly recommended, as is a look at the wine list, with high-quality and exquisite wines from various regions: Switzerland, Italy, France, Austria and Spain. Round off the evening together with a drink from the French-style bar. Larger occasions such as company dinners, birthdays and weddings can be held in the banquet hall on request.

„Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins.
Welches die drei anderen sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen.“

"Eating is one of the four purposes of existence.

Which are the other three

I haven't figured that out yet."

Charles Baron de Montesquieu - französischer Schriftsteller und Philosoph
(1689 – 1755)

Ihre Gastgeber & das ganze Giodavin-Team
freuen sich, Sie begrüssen zu dürfen!

Your hosts & the whole Giodavin team look forward to welcoming you!

Marian Majercak & Peter Mastik

Giodavin 

Geniesse den Wein / Enjoy the wine

Aperitif

„Da lacht das Herz, die Augen blinken, denn wieder gibt es was zu trinken.“

"The heart laughs, the eyes blink, because there is something to drink again."

Johann Wolfgang von Goethe,
(1749-1832 Deutscher Dichter - *German poet*)

Haus Apéro - lassen Sie sich überraschen 13.00
House aperitif - let yourself be surprised

Glas Prosecco Montelliana Extra Dry DOC, Treviso, Italien/*Italy* 9.90
Glas Champagner Deutz Brut Classic SA, Frankreich/*France* 13.50

Sherry Tio Pepe	15%	4cl	7.90
Martini Bianco/Rosso	15%	5cl	9.90
Pastis	45%	4cl	8.90
Cynar	17%	4cl	8.90
Averna	29%	4cl	8.90
Campari	25%	4cl	9.90
Amaro Nonino Liquore	35%	4cl	8.90
L'Aperitivo Nonino (<i>Botanical drink</i>)	21%	4cl	8.90
Campari Soda			13.90
Campari Orange			13.90
L'Aperitivo Nonino mit Tonic			13.90
Aperol Spritz			13.90
Lillet Spritz			13.90
Hugo			13.90
Gespritzter Weisswein / <i>White wine spritzer</i>			11.90

Bier & Cider / Beer & Cider

Calanda Fassbier/Panaché / <i>Draft beer</i>	30cl	6.00
Calanda Fassbier/Panaché / <i>Draft beer</i>	50cl	8.00
Calanda Senza Alkoholfrei / <i>Non-alcohol beer</i>	33cl	7.00
Monsteiner Huusbier/ <i>Local bottle beer</i>	33cl	7.50
Erdinger Weissbier mit Alkohol/ <i>with alcohol</i>	50cl	9.00
Erdinger Weissbier ohne Alkohol / <i>without Alcohol</i>	50cl	9.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All prices in CHF and incl. VAT

For information on allergens in each dish, please contact our staff.

Salate & Kalte Vorspeisen

Salads & cold appetizers

Saisonaler Blattsalat

Seasonal leaf salad

12.50

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons

Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots & croutons

14.50

Salat Caprese mit Tomaten, Mozzarella an hausgemachtem Kräuter-Pesto dazu Balsamico-Vinaigrette

Caprese salad with tomatoes, mozzarella, homemade herb pesto and balsamic vinaigrette

17.90

Nüsslisalat mit gerösteten Speckwürfeln, Gekochtem Ei, Pinienkernen & Croûtons

Lamb's lettuce with roasted bacon cubes, boiled egg, pine nuts & croutons

18.90

Alle Salate servieren wir Ihnen gerne mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing.

All salads are served with homemade French or Italian dressing.

„Knoblibrot,, mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Olivenöl Marinade geröstetes Huusbrot, dazu Rucola

„Garlic bread,, with homemade herb-garlic-olive oil marinade, toasted house bread, served with rocket salad

9.90

Gebeiztes Lachstatar mit Avocado dazu Rustico Baguette

Marinated salmon tartare with avocado served with a rustic baguette

22.90

Randencarpaccio mit Limetten-Olivenöl, Ziegenkäse, Rucola & Walnüssen

Beetroot carpaccio with lime and olive oil, feta cheese, rocket & walnuts

20.90

Rindscarpaccio mit Limetten-Olivenöl, Rucola, Pinienkernen & Parmesansplittern

Beef carpaccio with lime and olive oil, rocket, pine nuts & Parmesan shavings


26.50

Klassisches Rindstatar mit geröstetes „Huusbrot,,

Classic beef tartare with toasted "Huusbrot"

klein 26.50 gross 33.50

Giodavin



Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen & Tagliolini
Beef broth with vegetable strips & tagliolini
13.50

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons
Homemade carrot and ginger cream soup with croutons
16.50

Pasta & Weiteres / *Pasta & more*

Flammkuchen „Das Original,, Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln & Schnittlauch
Tarte flambée „The Original,, crème fraîche, bacon, onions & chives
24.50

Flammkuchen „Vegi,,
Crème Fraîche, Schweizerkäse, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln & Rucola
Tarte flambée – Vegi: Crème Fraîche, Swiss cheese, Cherry Tomatos, red onions, rocket
23.50

Spaghetti „Giodavin,, mit gebratenen Garnelen, Weisswein, Dörrtomaten, Knoblauch, Öl & Chili
Spaghetti „Giodavin,,, with fried prawns, white wine, dried tomatoes, garlic, oil & chilli
28.50

„Bündner Capuns,,
Spätzleteig mit luftgetrocknetem Bündnerfleisch in Mangold-Blätter gewickelt
dazu Bechamel-Rahmsauce & mit Käse überbacken
*Spaetzle dough with air-dried grison meat wrapped in Swiss chard leaves
served with béchamel cream sauce & gratinated with cheese*
28.50

Tagliatelle à la Chef mit Steinpilzrahmsauce, frischen Kräutern & Parmesankäse
Tagliatelle à la Chef with porcini mushroom cream sauce, fresh herbs & parmesan cheese
28.50

Hausgemachtes Risotto & Vegan Burger *Homemade risotto & Vegan Burger*

Steinpilzrisotto dazu winterliche Gemüse
Porcini mushroom risotto with winter vegetables
33.50

Randenrisotto mit Ziegenkäse, glasierten Walnüssen & frischem Rucola
Beetroot risotto with goat's cheese, glazed walnuts & fresh rocket
33.50

Vegan Burger „Giodavin,, mit Pommes frites & Tomatensalsa dazu angemachtes Salatbouquet
Vegan burger „Giodavin,,, with French fries & tomato salsa and salad bouquet
33.50



Hauptgänge / Main courses

Gebratener Zanderfilet mit Randenrisotto, winterlichem Gemüse & Bündner Chardonnay-Sauce
Fried pike-perch fillet with beetroot risotto, winter vegetables & Grison Chardonnay sauce
37.50

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit Pommes frites dazu angemachtes Salatbouquet
Breaded pork escalope, Viennese style, with French fries served with a salad bouquet
38.50

Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Butterrösti & winterlichem Gemüse
Zurich sliced meat with homemade butter rösti (hash browns) & winter vegetables
43.50

Schweizer Rindsfilet - Medaillons
mit Pommes Allumettes & winterlichem Gemüse dazu Sauce Bernaise
Beef fillet medallions with French fries allumettes & winter vegetables served with Bernaise sauce
56.50

Spezialität des Hauses!

Chateaubriand mit Röstikrokette & hausgemachtem Risotto
Sauce Bernaise, Pilzrahmsauce & winterliche Gemüse

Speciality of the house!

*Chateaubriand with rösti croquettes & homemade risotto,
Bernaise sauce, mushroom cream sauce & winter vegetables*

ab Zwei Personen / Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten / wird vor dem Gast tranchiert
from two persons / preparation time approx. 45 minutes / carved in front of the guest
p. Person 69.00

Käsefondue „Hauskreationen“, Cheese fondue „house creations“,

Hausmischung à Discretion mit Huusbrot
House mix à Discretion with Huusbrot
p. Person 33.00

Steinpilzfondue à Discretion mit Huusbrot
House mix à Discretion with Huusbrot
p. Person 35.00

Zusätzlichen Beilagen zum Käsefondue / Additional accompaniments:

4cl Willisauer Kirsch – 6.00
Eingelegte Cornichons – 8.00
Gekochte Pellkartoffeln – 8.00
Eingelegte Birnen – 8.00
4cl Willisauer Kirsch - 6.00 Pickled gherkins - 8.00 Boiled potatoes - 8.00 Pickled pears - 8.00

Giodav Cordon Bleu „Hauskreationen,, Cordon Bleu „house creations,,



Treffen Sie Ihre Wahl: *Make your choice:*

„Der Bündner,,

Schweizer Schweinefleisch

Bündner Rohschinken

Davoser Bergkäse

Swiss pork, Grison raw ham, Davos mountain cheese

39.50

„Der Klassiker,,

Schweizer Kalbfleisch

Bauern-Hinterschinken

Greyerzer Käse (Le Gruyère)

Swiss veal, Farm house ham, Greyerzer cheese (Le Gruyère)

46.50

„Der Giodaviner,,

Schweizer Pouletbrust

Poulet-Curry-Aufschnitt

Gorgonzola Käse

Spinat

Swiss chicken breast, Chicken curry cold cuts, Gorgonzola cheese, Spinach

36.50

„Der Vegetarier,,

Aubergine

Mozzarella

Rucola

getrocknete Tomaten

Aubergine, Mozzarella, Rocket, Dried tomatoes

32.50

Wählen Sie eine Beilage dazu:

Choose a side dish to go with it:

Pommes Frites, Hausgemachte Risotto, Tagliatelle,
Basmatireis, Hausgemachten Butterrösti, Gemischter Salat
*French fries, homemade risotto, tagliatelle, basmati rice,
homemade butter rösti (hash browns), mixed salad*

Glacé **Süßes Finale** *Sweet finale*



Toblerone Schoggi Mousse mit gerösteten Pistazien
Toblerone chocolate mousse with roasted pistachios
13.50

Apfelstrudel Vanille Glacé **oder** Vanille Sauce
*Apple strudel vanilla ice cream **or** vanilla sauce*
13.50

Cheese Cake „New York,, mit frischen Früchten dekoriert
Cheesecake decorated with fresh fruit
14.50

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Tropic Guave Hibiskus Sorbet
Chocolate cake with liquid centre served with tropical guava hibiscus sorbet
15.50

Käse Variation mit frischen Trauben, Davoser Birnenbrot, Walnüssen
dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi
*Cheese variation with fresh grapes, Davos pear bread, walnuts
served with homemade apricot and mustard jam*
24.50

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach Glacékarte
Please ask our service staff for the ice cream menu

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“
"One should offer the body something good, so that the soul may desire to
dwell in it."
Sir Winston Leonard Spencer - Churchill
(1874-1965)

Gioelav'n

Deklaration / Declaration

Wir beziehen unser Fleisch, Fisch & Gemüse Produkte bei den Firmen:
We source our meat, fish and vegetable products from the following companies:

Metzgerei Stiffler AG, Davos, Adank Davos AG
Seinet AG, Luzern, Saviva AG, Brunegg

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbfleisch	-	Schweiz
Rindfleisch	-	Schweiz
Geflügel	-	Schweiz, Brasilien*
Lamm	-	Irland
Trockenfleisch	-	Schweiz
Wurstwaren & Schinken	-	Schweiz

Fischdeklaration

Garnelen	-	Vietnam/Bangladesch
Lachs	-	Norwegen
Saibling	-	Island
Thunfisch	-	Philippinen
Zanderfilet	-	Russland
Crevetten	-	Vietnam

Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren.

Melden Sie es unserem Servicepersonal vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotene Gerichte verwenden.

Alle Weine enthalten Sulfite.

*Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwSt.

Meat Declaration

Pork - Switzerland
Veal - Switzerland
Beef - Switzerland
Poultry - Switzerland, Brazil*
Lamb - Ireland
Dried meat - Switzerland
Sausages & Ham - Switzerland
Venison - Czech Republic
Wild boar chop - Austria

Fish Declaration

Shrimps - Vietnam/Bangladesh
Salmon - Norway
Char - Iceland
Tuna - Philippines
Pike-perch fillet - Russia
Shrimps - Vietnam

We ask our guests to inform us in case of allergies, intolerances or side effects on food ingredients.

Report it to our service staff before ordering so that we can advise you on the best.

We will also inform you about all the ingredients and the origin of the food we use for the dishes offered.

All wines contain sulphites.

*May have been produced with hormonal and/or non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

All prices in Swiss francs and incl. VAT.