

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!

House aperitif - let yourself be surprised!

13

Glas Prosecco Montelliana Extra Dry DOC, Treviso, Italien	10
Glas Champagner Deutz Brut Classic SA, Frankreich	14

Sherry Tio Pepe	15%	4cl	8
Martini Bianco/Rosso	15%	5cl	10
Pastis	45%	4cl	9
Cynar	17%	4cl	9
Averna	29%	4cl	9
Campari	25%	4cl	10
Campari Soda			12
Campari Orange			12
Aperol Spritz			12
Lillet Spritz			12
Hugo			12
Gespritzter Weisswein / White wine spritzer			11

Bier / Beer

Calanda Fassbier / Panaché / Draft beer	30cl	6
Calanda Fassbier / Panaché / Draft beer	50cl	8
Calanda Senza Alkoholfrei / Non-alcohol beer	33cl	7
Monsteiner Huusbier/ Local bottle beer	33cl	8
Erdinger Weissbier mit Alkohol / with alcohol	50cl	9
Erdinger Weissbier ohne Alkohol / without Alcohol	50cl	9

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.

Giocdavini



Salat-Bowl

Unsere Bowl-Kreationen!

Wählen Sie Ihre Bowl, die passende Grösse und
Ihr Lieblingsdressing

Choose your bowl, the right size and your favorite dressing

„Garden Bowl,,

Bunte Blattsalate mit Erbsen, Radieschen, Datteltomaten, Gurken, Mais, schwarzen Oliven,
verfeinert mit Avocado & gerösteten Sonnenblumenkernen

Mixed leaf salad, peas, radishes, baby plum tomatoes, cucumber, sweetcorn, olives, avocado & sunflower seeds

- Einzelportion / person 19
- Sharing Bowl für zwei Personen 35

„Tropical Bowl,,

Bunte Blattsalate mit Erbsen, Radieschen und Datteltomaten, dazu frische Erdbeeren,
Wassermelone, Mango, Granatapfelkerne und knackige Pekannüsse

*Mixed leaf salad, peas, radishes, baby plum tomatoes, strawberries, watermelon,
mango, pomegranate & crunchy pecans*

- Einzelportion / person 21
- Sharing Bowl für zwei Personen 39

„Asia Bowl,,

Sushireis mit Teriyaki-Poulet, Edamame, Avocado und Mango, verfeinert mit eingelegten roten
Zwiebeln, Kichererbsen, knackigen Radieschen und geröstetem Sesam

*Sushi rice, teriyaki chicken, edamame, avocado, mango, pickled red onions, chickpeas,
radishes & toasted sesame seeds.*

- Einzelportion / person 26
- Sharing Bowl für zwei Personen 49

Dressings:

- Hausgemachtes Joghurt-Kräuter-Dressing / *Homemade yoghurt and herb dressing*
 - Cremiges Asia-Mayo Dressing / *Creamy Asian-style mayonnaise dressing*
 - Klassisches French Dressing / *Classic French dressing*
- Sommerliches Limetten-Minz-Dressing mit Olivenöl / *Summery lime and mint dressing with olive oil*

Giodavin

Vorspeise Appetizer

Tomatenburger „Giodavin,,

Ochsenherztomaten mit Burrata an hausgemachtem Pesto dazu eingelegte rote Zwiebeln & Rucola

Tomato burger „Giodavin,,

Oxheart tomatoes with burrata on homemade herb pesto with pickled red onions & rocket salad

19

Wurst-Käse-Salat mit Cervelat & Davoser Bergkäse,

Essiggurken, gekochtem Ei und roten Zwiebeln, verfeinert mit hausgemachtem Dressing

Swiss sausage and cheese salad

with cervelat, Davos mountain cheese, gherkins, boiled egg and red onions, topped with a homemade dressing

17

Sommerliches Tatar von Feta und Wassermelone

an frischer Minze und aromatischem Olivenöl

A summery feta and watermelon tartare with fresh mint and aromatic olive oil

21

Grillierte Garnelen „Aglio, olio e peperoncino,, (8 Stück)

Grilled prawns „Aglio olio e peperoncino,,(8 pieces)

24

Suppe Soup



Rinderkraftbrühe

mit hausgemachtem Raviolo, gefüllt mit feiner Gemüsebrunoise

Rich beef broth

served with homemade ravioli filled with finely diced vegetables

13

Giodavin



Flammkuchen

Tarte flambée

Flammkuchen „Das Original,,
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln & Schnittlauch
Original - Crème fraîche, bacon, onions & chives

23

Empfehlung des Hauses

House recommendation

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

27

Bündner „Capuns,,
Spätzleteig mit Bündnerfleisch in Mangold-Blätter gewickelt
dazu Bechamel-Rahmsauce & mit Käse überbacken
Spaetzle dough with grison meat wrapped in swiss chard leaves, with béchamel sauce & cheese

28

<< No cream in Carbonara >>
Pasta Carbonara „a la Chef,,
Tagliatelle, Guanciale, Ei, schwarze Pfeffer, Pecorino
Pasta Carbonara - Tagliatelle, guanciale, egg, black pepper, pecorino cheese

29

Vegan Burger „Giodavin,,
hausgemacht mit Pommes frites dazu angemachtes Salatbouquet
Vegan burger „Giodavin,, with french fries and dressed salad bouquet



31

Hausgemachtes Risotto

Homemade risotto

Sommerliches Erbsenrisotto
Cremig gerührtes Risotto mit jungen Erbsen, aromatischer Minze und frischem Rucola
Creamy risotto with young peas, fragrant mint and fresh rocket

31

Treffen Sie Ihre Wahl:
Make your choice:

„Der Bündner,,
Schweizer Schweinefleisch
Bündner Rohschinken
Davoser Bergkäse
Swiss pork, grison raw ham, davos mountain cheese

39

„Der Klassiker,,
Schweizer Kalbfleisch
Bauern-Hinterschinken
Greyerzer Käse (Le Gruyère)
Swiss veal, farm house ham, greyerzer cheese (Le Gruyère)

49

„Der Giodaviner,,
Schweizer Pouletbrust
Poulet-Curry-Aufschnitt
Gorgonzola Käse
Spinat
Swiss chicken breast, chicken curry cold cuts, gorgonzola cheese, spinach

36

„Der Vegetarier,,
Aubergine
Mozzarella
Rucola
getrocknete Tomaten
Aubergine, mozzarella, rocket, dried tomatoes

33

Wählen Sie eine Beilage dazu:
Choose a side dish to go with it:

Pommes Frites, hausgemachtes Risotto oder hausgemachtes Kartoffelgratin,
Basmatireis, gebratenen Kartoffeln, Tagliatelle oder gemischter Salat
*French fries, homemade risotto or homemade potato gratin,
basmati rice, fried potatoes, tagliatelle or mixed salad*

Gioelavin

Hauptgang Main course

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit sommerlichem Erbsen-Minz-Risotto & hausgemachter Sauce vom Bündner Chardonnay
*Pan-fried salmon trout fillet
served with a summery pea and mint risotto & homemade Grisons Chardonnay sauce*

34

S o m m e r H i t !

Honig-Poulet-Spiess

mariniert mit Peperoni, Rote Zwiebeln & Champignons
dazu gebratene Kartoffeln & BBQ Sauce
*Honey chicken skewer
marinated with peppers, red onions & mushrooms, served with fried potatoes & BBQ Sauce*

35

Schweinsschnitzel „Wiener Art“

mit knusprigen Pommes frites und angemachtem Salatbouquet
Breaded pork escalope „viennese style,, with french fries served with a salad bouquet

38

Kalbsmedaillons „Zürcher Art,,

an feiner Champignon-Rahmsauce, mit hausgemachtem Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse
*Veal medallions 'Zurich style'
served with a delicate mushroom cream sauce, homemade potato gratin and seasonal vegetables*

47

Chateaubriand – Die Spezialität unseres Hauses

Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück, am Tisch tranchiert
Serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin, feinem Risotto, klassischer Sauce Béarnaise,
feiner Champignonrahmsauce & saisonalem Gemüse
*Whole roast beef fillet, carved at the table
with homemade potato gratin, delicate risotto, Béarnaise sauce, mushroom cream sauce & seasonal vegetables*

ab Zwei Personen / Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten
from two persons / preparation time approx. 45 minutes

p. Person 69

Gioielli di Gelato



Süsses Finale *Sweet finale*

Mini Duo-Schokoladenmousse

Mini duo chocolate mousse

10

Hausgemachte Fruchtwähe

mit Sorgfalt und Liebe von unserer Pâtissière Eva gebacken

Homemade fruit tart

baked with care and love by our pastry chef Eva

9

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleglace / *Espresso with vanilla ice cream*

10

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Wodka / *Lemon sorbet with vodka*

11

Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla cream ice cream with chocolate sauce and whipped cream

13

Banana Split

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce, Bananen, Mandelsplittern und Schlagrahm

Vanilla cream ice cream with chocolate sauce, bananas, almond slivers and whipped cream

14

Fragen Sie unseren Servicemitarbeitern nach Glace Sorten

Ask our service staff for ice cream flavours

Eine Kugel / One scoop

4

Gioclavin

Deklaration / Declaration

Wir beziehen unser Fleisch, Fisch, Gemüse & Brot Produkte bei den Firmen:

Fleisch & Fisch - Metzgerei Stiffler AG, Davos, Schweiz

Gemüse - Adank Davos AG, Davos, Schweiz

Brot/Backwaren – Merz Schneider's AG, Davos, Schweiz

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbfleisch	-	Schweiz
Rindfleisch	-	Schweiz, Paraguay/Uruguay
Geflügel	-	Schweiz, Brasilien*
Trockenfleisch	-	Schweiz
Wurstwaren & Schinken	-	Schweiz

Fischdeklaration

Lachsforelle	-	Frankreich/Italien
Garnelen	-	Vietnam/Bangladesch
Lachs	-	Norwegen
Saibling	-	Island
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.

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.

Meat declaration

Pork - Switzerland
Veal - Switzerland
Beef - Switzerland, Paraguay/Uruguay
Poultry - Switzerland, Brazil*
Dried meat - Switzerland
Sausages & ham - Switzerland

Fish declaration

Salmon trout – French/Italy
Shrimps - Vietnam/Bangladesh
Salmon - Norway
Char - Iceland
Pike-perch fillet - Russia
Prawns - Vietnam