

OUTRO

GLACÉ

SCHOKOLADE, VANILLE, ERDBEERE, KOKOSNUSS (VEGAN)
ICE CREAM: CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY, COCONUT (VEGAN)

CHF 4  

PRO KUGEL | PER SCOOP

DANCE MONKEY

ZITRONEN-BEEREN-KOKOSKUCHEN
LEMON-BERRIES-COCONUT CAKE

CHF 14

DAVOSER JOGHURT PANNA COTTA

MIT FRISCHEN BEEREN UND FRUCHTSAUCE
DAVOS YOGURT PANNA COTTA WITH FRESH BERRIES AND FRUIT SAUCE

CHF 15 



HERKUNFT FLEISCH UND FISCH: RIND UND WAGYU RIND (UY/CH), POULET (CH/PL), SCHWEIN (CH), KALB (CH), LAMM (CH), BISON (CH), LACHS (NOR)
ORIGIN OF MEAT AND FISH: BEEF AND WAGYU BEEF (UY/CH), CHICKEN (CH/PL), PORK (CH), LAMB (CH), BISON (CH), VEAL (CH), SALMON (NOR)



WENN SIE FRAGEN BEZÜGLICH INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN IN DEN GERICHTEN HABEN,
WENDEN SIE SICH BITTE VOR DER BESTELLUNG AN UNSERE SERVICEMITARBEITER.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKLUSIVE 7.7% MWST. UND SERVICE
ALL PRICES ARE IN CHF, INCLUDING 7.7% VAT AND SERVICE CHARGE

PRE CHORUS

GAZPACHO

KALTE SPANISCHE SUPPE MIT PAPRIKA, GURKE UND TOMATE
COLD SPANISH SOUP WITH BELL PEPPERS, CUCUMBER AND TOMATO

CHF 13  

BÜNDNER GERSTENSUPPE

ROLLGERSTE, GEMÜSE, RAHM, SCHNITTLAUCH, BÜNDNERFLEISCH
SWISS BARLEY SOUP WITH ROLLED BARLEY, VEGETABLES, CREAM, CHIVES, GRISON MEAT
VEGETARISCHE OPTION VERFÜGBAR | VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

CHF 14   

ZUCCHINI-LAUCHSUPPE

MIT KRESSE & KNOBLAUCH-TOAST
ZUCCHINI-LEEK SOUP WITH CRESS & GARLIC TOAST

CHF 13   

NÜSSLI SALAT

MIT SPECK, EI, CROUTONS UND KNOBLAUCH
FIELD SALAD WITH BACON, EGG, CROUTONS AND GARLIC

CHF 16    

PULPO SALAT

MIT KIRSCHTOMATEN, OLIVEN & KAPERN
OCTOPUS SALAD WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND CAPERS

CHF 22  

SCHWEIZER WURSTSALAT

MIT KÄSE & GEWÜRZGURKEN
SWISS-STYLE SALAD WITH SAUSAGE, CHEESE & PICKLES

CHF 17    

GRILLWURST

AUF LINSENSALAT
GRILLED SAUSAGE ON LENTIL SALAD

CHF 17

RANDEN CARPACCIO

MIT RUCOLA UND PINIENKERNEN
BEETROOT CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND PINE NUTS

CHF 15 



PRE CHORUS

LACHSTATAR TOWER

MIT AVOCADO, CRÈME FRAÎCHE UND MANGO
SALMON TATAR TOWER WITH AVOCADO, CRÈME FRAÎCHE AND MANGO

CHF 24  

TUNA TATAKI

MIT SUNOMOMO SALAT (AROMATISIERTER GURKENSALAT MIT SESAM,
SESAMÖL UND EDAMAME)
WITH SUNOMOMO SALAD (FLAVORED CUCUMBER SALAD WITH SESAME,
SESAME OIL AND EDAMAME)

CHF 27  

RINDSTATAR (70GR / 140GR)

MIT TOASTBROT, KAPERN, ZWIEBELN, GEWÜRZGURKEN UND EIGELB DIP
BEEF TARTAR WITH TOAST, CAPERS, ONIONS, PICKLES AND EGG YOLK DIP

CHF 30 / CHF 40  

LYRICS

AUBERGINE & ZUCCHINI ROLLEN

MIT TOMATENSAUCE UND KARTOFFELSTOCK
EGGPLANT & ZUCCHINI ROLLS WITH TOMATO SAUCE AND MASHED POTATOES

CHF 26 

LASAGNE

HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT BOLOGNESE- UND BÉCHAMELSAUCE
HOMEMADE LASAGNA WITH BOLOGNESE AND BECHAMEL SAUCE

CHF 28  

LACHSFILET

AUF RANDENCOUSCOUS, GEMÜSEWÜRFEL UND GURKEN-VINAIGRETTE
SALMON FILLET ON BEETROOT COUSCOUS, DICED VEGETABLES AND CUCUMBER VINAIGRETTE

CHF 38  

LYRICS

THUNFISCHSTEAK

MIT GARTENGEMÜSE UND ZITRONENGRAS-BUTTERSAUCE
TUNA STEAK WITH GARDEN VEGETABLES AND LEMONGRASS-BUTTER SAUCE

CHF 42  

BISON ENTRECÔTE (200 GR)

MIT GRILLKARTOFFELN, GARTENGEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER
BISON ENTRECOTE WITH GRILLED POTATOES, GARDEN VEGETABLES AND HERB BUTTER

CHF 54 

POULETBRUST SUPRÊME

MIT SAUTIERTEN PILZEN, POLENTA UND GETROCKNETEN TOMATEN-GIN-SAUCE
CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED MUSHROOMS, POLENTA AND DRIED-TOMATOES-GIN-SAUCE

CHF 46 

KALBSKOTELETT

MIT GRILLKARTOFFELN, GARTENGEMÜSE UND JUS
VEAL CHOP WITH GRILLED POTATOES, GARDEN VEGETABLES AND GRAVY

CHF 48  

RINDSFILET (200 GR)

AUF EINEM SAUTIERTEN SPINATBEET, KARTOFFELSTOCK, GARTENGEMÜSE
UND SAUCE HOLLANDAISE
BEEF FILLET ON SAUTÉED SPINACH, MASHED POTATOES, GARDEN VEGETABLES
AND SAUCE HOLLANDAISE

CHF 54  

DAVOSER LAMMKOTELETT

MIT KARTOFFEL-ROSMARIN-GRATIN UND ERBSENPÜREE MIT MINZE
DAVOS LAMB CHOP WITH POTATO-ROSEMARY-GRATIN AND MASHED PEAS WITH MINT

CHF 48 

CORDON BLEU

MIT POMMES FRITES UND ZITRONENSPALTE
CORDON BLEU WITH FRENCH FRIES AND LEMON WEDGE

CHF 36  

