

# Restaurant Teufi

DAVOS

## **Herzlich Willkommen**

*Unser Restaurant liegt genau auf 1700 M.ü.M im Dischmatal und bietet für bis zu 90 Gästen in drei Räumen Platz. Bei guter Witterung lädt unsere Sonnenterrasse im Sommer als auch im Winter zum Verweilen ein.*

*Lassen Sie sich durch das Ambiente unseres alten Walserhauses verzaubern und geniessen Sie einen unbeschwerten Aufenthalt in unserem Restaurant. Wir haben täglich von 09:00 bis 23:00 geöffnet und durchgehend warme Küche.*

*Familien Kindschi-Issler & Zellweger-Issler  
und das Teufi Team*



### **Restaurant und Kutschenbetrieb Teufi**

Mena Kindschi-Issler, Andrea & Hans Zellweger-Issler • Dischmastrasse 113 • CH-7260 Davos-Dorf

Telefon: +41 (81) 416 35 82 • Telefax: +41 (81) 416 75 82

E-Mail: [restaurant@teufi.ch](mailto:restaurant@teufi.ch) • <http://www.teufi.ch>

## **Kutschenbetrieb**

*Zum Restaurantbetrieb gehört auch eine Kutscherei, die von Andrea und Hans Zellweger-Issler geführt wird.*

*Mit unseren gepflegten Zwei-Spännern fahren wir gerne mit Ihnen durch die herrliche Landschaft von Davos.*

***Besonders romantisch ist das Teufi Arrangement:***

*Wir holen Sie in Davos mit der Kutsche oder dem Schlitten ab. Nach einer einstündigen Fahrt erreichen wir das Restaurant Teufi. Im Restaurant verwöhnen wir Sie mit einem Fleischfondue à discrétion.*

*Die Rückfahrt erfolgt in unserem Bus-Taxi.*



## **Suppen**

<i>Bouillon nature</i>	7.00
<i>Bouillon mit Ei</i>	8.00
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</i>	9.50
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	9.50
<i>Würstlisuppe</i>	15.00
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit einem Paar Wienerli</i>	

## **Sandwiches**

<i>Käsebrot</i>	7.00
<i>Speckbrot</i>	7.00
<i>Salsizbrot</i>	7.00
<i>Schinkenbrot</i>	7.00
<i>Rohschinkenbrot</i>	9.00
<i>Bündnerfleischbrot</i>	10.00

*Das Restaurant Teufi stand nicht immer da, wo es heute steht. Der heutige Standort wenig oberhalb der Strasse besteht erst seit etwa 100 Jahren. Früher stand das Walserhaus unten beim Bach. Es wurde weiter oben neu aufgebaut, aus Angst vor Hochwasser des Dischmabachs. Vom tiefen Standpunkt stammt auch der Name „Teufi“, der heute unserem Restaurant den Namen gibt.*

## **Salate**

<i>Grüner Salat</i>	<i>7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Klein</i>	<i>8.50</i>
<i>Gross mit Kartoffelsalat</i>	<i>14.00</i>
<i>Wurstsalat</i>	
<i>Einfach</i>	<i>12.50</i>
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	<i>17.50</i>
<i>Käsesalat</i>	
<i>Einfach</i>	<i>12.50</i>
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	<i>17.50</i>
<i>Wurst-Käsesalat</i>	
<i>Einfach</i>	<i>12.50</i>
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	<i>17.50</i>
<i>Thonsalat</i>	
<i>Einfach</i>	<i>13.50</i>
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	<i>18.50</i>

## **Fitness Teller**

*Der Fitnesssteller wird mit reichhaltigen Salaten,  
Aceto Balsamico, Melone und einem guten Stück Fleisch serviert.*

<i>Fitnesssteller mit Pouletbrust</i>	18.50
<i>Fitnesssteller mit Schweinskotelett</i>	24.50
<i>Fitnesssteller mit Roastbeef (nur im Sommer)</i>	24.50
<i>Fitnesssteller mit Hirsch-Schnitzel</i>	24.50
<i>Fitnesssteller mit Rinds-Entrecôte</i>	29.50



*Können Sie den Text auf unserer Hausfassade entziffern?  
„Hienieden auf Erden ein kurze Zeit, dort oben im Himmel in Ewigkeit.  
Gottes Fügen dein Genügen.“*

## Von der Bündnerplatte

Unsere kalten Bündner Spezialitäten aus der Region servieren wir auf einer Platte mit reichlich Brot.

<i>Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken</i>	50gr	14.50
<i>Bergkäse</i>	120gr	11.50
<i>Bauernspeck</i>	100gr	11.50
<i>Bauernsalsiz (Bündner Salami)</i>	100gr	11.50
<i>Gekochter Schinken</i>	120gr	10.50
<i>Bündner Rohschinken</i>	100gr	22.50
<i>Bündnerfleisch</i>	100gr	24.50
<i>Gemischte Bündnerplatte</i>	140gr	26.50
<i>Gemischte Platte mit Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Bauernsalsiz und Käse</i>		



## **Eierspeisen**

<i>2 Spiegeleier nature</i>	7.00
<i>...mit Schinken</i>	14.00
<i>...mit Speck</i>	14.00
<i>...mit Rösti</i>	14.00
<i>...mit Rösti und Schinken</i>	18.00
<i>...mit Rösti und Speck</i>	18.00
<i>Omelette (3 Eier) nature</i>	9.50
<i>Omelette (3 Eier) mit Schinken</i>	14.00
<i>Omelette (3 Eier) mit Käse</i>	14.00



*Wussten Sie, dass früher die Strasse durch das Dischma eine bedeutende Verbindung von Davos ins Engadin war. Sie wurde von vielen Säumern verwendet. Die Strecke führte über den Scalettapass, der heute noch zu Fuss überquert werden kann. Probieren Sie es mal aus!*

## **Einfache Gerichte**

<b>Tomatenspaghetti</b>		17.00
<i>Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce. Vor dem Servieren werden die Spaghetti kurz mit Butter angebraten</i>	<i>Kleine Portion</i>	14.00
<b>Äplermagronen</b>		18.00
<i>Magronen an einer Rahmsauce, mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse</i>	<i>Kleine Portion</i>	15.00
<i>Portion Apfelmus</i>		2.00
<b>Teufischnitte</b>		17.00
<i>Brot mit gekochtem Schinken und frischen Tomaten mit Käse überbacken und einem Spiegelei garniert</i>		



## **Rösti und Spätzli**

<i>Portion hausgemachte Rösti</i>	<i>10.00</i>
<i>Rösti mit Käse</i>	<i>16.00</i>
	<i>Kleine Portion 13.00</i>
<i>Rösti mit Speck</i>	<i>16.00</i>
	<i>Kleine Portion 13.00</i>
<i>Rösti mit Schinken</i>	<i>16.00</i>
	<i>Kleine Portion 13.00</i>
<i>Portion hausgemachte Spätzli</i>	<i>10.00</i>
<i>Spätzli an Rahmsauce</i>	<i>16.00</i>
	<i>Kleine Portion 13.00</i>
<i>Spätzli mit Käse</i>	<i>16.00</i>
	<i>Kleine Portion 13.00</i>

## **Eine feine Wurst**

*Geniessen Sie eine feine Wurst, nach Wunsch  
auch mit hausgemachten Beilagen!*

<i>1 Paar Wienerli</i>	<i>8.00</i>
<i>Prättigauer Hauswurst geräuchert</i>	<i>10.00</i>
<i>Bratwurst 160gr vom Grill</i>	<i>10.00</i>
<i>Gitziwurst vom hauseigenen BIO-Hof</i>	<i>12.00</i>
<i>(Saisonales Produkt, bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit)</i>	
<i>Zwiebelsauce</i>	<i>2.00</i>
<i>Beilage Rösti, Spätzli oder Kartoffelsalat</i>	<i>5.50</i>

## **Fleischgerichte**

<i>Pouletbrust mit Rahmsauce</i>	140gr	11.00
<i>Schweinskotelett mit Gemüse</i>	180gr	15.00
<i>Hirschschnitzel nach Jägerart</i> <i>Mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter</i>	180gr	21.00
<i>Entrecôte mit Gemüse</i> <i>und hausgemachter Kräuterbutter</i>	160gr	24.00
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an</i> <i>Rahmsauce und Gemüse</i>	150gr	23.00
	<i>Kleine Portion (80gr)</i>	20.00

## **Beilagen**

*Zu den Fleischgerichten empfehlen wir Ihnen  
 unsere hausgemachten Beilagen.*

<i>Rösti</i>	<i>Beilage</i>	5.50
<i>Kartoffelsalat</i>	<i>Beilage</i>	5.50
<i>Trockenreis</i>	<i>Beilage</i>	5.50
<i>Spätzli</i>	<i>Beilage</i>	5.50

## **Käsefondue ab 2 Personen**

*Käsefondue pro Person* 26.00

## **Fleisch Fondues à discrétion ab 2 Personen**

*Unsere Fleischfondues servieren wir mit  
hausgemachten Saucen und Reis.*

*Fondue Chinoise à discrétion pro Person* 49.00

*Kalbsleber, Rind- und Geflügelfleisch in heisser Bouillon  
am Tisch selbst zubereitet  
auf Wunsch auch mit Schweinefleisch oder mit Hirschfleisch*

*Fondue Bourguignonne à discrétion pro Person* 52.00

*Rindfleisch in heissem Öl am Tisch selbst zubereitet  
auf Wunsch auch mit Hirschfleisch*

*Fondue Baccus à discrétion pro Person* 54.00

*Kalbfleisch im Weissweinsud am Tisch selbst zubereitet*



## **Kaffee**

*Sämtliche Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.*

<i>Kaffee crème</i>	4.00
<i>Espresso</i>	4.00
<i>Ristretto</i>	4.00
<i>Doppelter Espresso</i>	6.00
<i>Milchkaffee</i>	4.20
<i>Kaffee mélange (mit Schlagrahm)</i>	4.90
<i>Latte macchiato</i>	4.90
<i>Cappuccino</i>	4.90
<i>Coretto Grappa</i>	4.90
<i>Flämmli</i>	8.00
<i>Kaffee fertig / Lutz</i>	8.00
<i>Chrüter fertig / Lutz</i>	8.00
<i>Pflümli-Schümli (Hauskaffee)</i>	9.50

## **Milchgetränke**

<i>Tasse kalte oder heisse Milch</i>	4.00
<i>Ovomaltine kalt oder heiss</i>	4.50
<i>Ovomaltine mélange (mit Schlagrahm)</i>	5.00
<i>Schokolade kalt oder heiss</i>	4.50
<i>Schokolade mélange (mit Schlagrahm)</i>	5.00

## **Tee**

<i>Schwarztee</i>	4.00
<i>Hagenbuttentee</i>	4.00
<i>Kamillentee</i>	4.00
<i>Pfefferminztee</i>	4.00
<i>Eisenkrauttee (Verveine)</i>	4.00
<i>Grüntee</i>	4.00
<i>Kräutertee in der Tasse</i>	4.90
<i>Tee Rum</i>	7.00
<i>Tee Cognac</i>	7.00

## **Punsch**

<i>Apfelpunsch</i>	4.00
<i>Orangepunsch</i>	4.00
<i>Rumpunsch (alkoholfrei – Rumaroma)</i>	4.00
<i>Zitronenwasser kalt oder heiss</i>	4.00
<i>Skiwasser kalt oder heiss (Zitronenwasser und Sirup)</i>	4.30
<i>Groc Rum</i>	7.00
<i>Groc Cognac</i>	7.00
<i>Glühwein (nur im Winter)</i>	7.00
<i>Jagertee</i>	7.00

*Das Dischmatal ist mit rund 12km das längste der drei Davoser Seitentäler. Nordöstlich schliesst sich das Flüela an, südwestlich das Sertigtal. Es wird vom Dischmabach entwässert. Der Talboden liegt etwa zwischen 1500 und 2000 Höhenmetern. Die wichtigsten Seitentäler sind das Ruedisch Tälli und das Rinertälli.*

## Mineralwasser

	2dl	3dl	3.3dl*	5dl	1lt	1.5lt
<i>Mineralwasser Still</i>			4.20		9.00	
<i>ohne Kohlensäure</i>						
<i>Mineralwasser Classic</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>mit Kohlensäure</i>						
<i>Coca Cola</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Coca Cola light</i>			4.20			
<i>Coca Cola ZERO</i>			4.20			
<i>Sprite</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Rivella rot</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Rivella blau</i>			4.20			
<i>Rivella grün</i>			4.20			
<i>Fanta</i>			4.20			
<i>Shorley (Apfelsprudel)</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Eistee</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>Schweppes Tonic</i>	4.20					

\* Flasche zu 3.3dl

## Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>	33cl	4.50
<i>Traubensaft</i>	20cl	4.50
<i>Orangensaft</i>	20cl	4.50
<i>Tomatensaft</i>	20cl	4.50

## **Alkoholische Getränke**

### **Biere und Apfelweine**

<i>Calandabräu Lager</i>	58cl	5.80
<i>Calanda Edelbräu hell</i>	30cl	5.00
<i>Appenzeller Weizenbier</i>	50cl	6.50
<i>Appenzeller Bier Sonnwending alkoholfrei</i>	50cl	5.80
<i>Monsteiner HuusBier (Aus Monstein / Davos)</i>	30cl	5.50
<i>Monsteiner Wätterguoge dunkel</i>	30cl	5.50
<i>Apfelwein klar, mit Alkohol</i>	50cl	5.80
<i>Apfelwein trüb, ohne Alkohol</i>	50cl	5.80

### **Apéritifs**

<i>Teufi Apéro</i>	Cüpli	10.00
<i>Prosecco mit Dischmaer Holundersirup</i>		
<i>Prosecco Cüpli</i>	Cüpli	9.00
<i>Prosecco Piccolo</i>	20cl	15.00
<i>Campari (23%)</i>	4cl	7.00
<i>Campari Orange</i>	4cl	9.00
<i>Cynar (16.5%)</i>	4cl	7.00
<i>Cinzano bianco e rosso (15%)</i>	4cl	7.00

### **Champagner und Sekt**

<i>Pommery Brut Royal</i>	75cl	90.00
<i>Prosecco „Il Castello“</i>	75cl	35.00

## Kleine Weinkarte

Verlangen Sie bitte auch unsere grosse Weinkarte

### Weissweine

	20cl	50cl
<i>Fendant du Valais</i>	8.50	19.00
<i>Féchy</i>	8.50	19.00
<i>Pinot Grigio</i>	8.50	19.00
<i>Wyssse Zizerser</i>		19.00
<i>St. Saphorin</i>		21.00

### Roséwein

	20cl	50cl
<i>Oeil de perdrix „Alpenrösli“</i>		19.00

### Rotweine

	20cl	50cl
<i>Valtellina Stägafässli DOCG</i>	8.50	19.00
<i>Jeninser Blauburgunder</i>	9.00	20.00
<i>Primitivo Merlot „Vino Tarantino“ IGT</i>	8.50	19.00
<i>Latino Reserva</i>	8.50	19.00
<i>Shiraz Cabernet, Australien</i>	8.50	19.00
<i>Amarone della Valpolicella DOC, Lunare</i>		31.00

*Die ersten „Issler“ im Dischma waren Florian Issler (1844 -1895) und Elsbeth Issler-Ettinger. Andreas Issler (1902 – 1996) bewirtete zusammen mit seiner Frau Menga Issler-Müller in der Bauernstube Teufi das erste mal Gäste. Nikodemus Issler (1942) und Lisbeth Issler-Flütsch (1948) bauten das ursprüngliche Bauernhaus Anfang der 80iger Jahre zum heutigen Restaurant aus.*

## **Spirituosen**

*Verlangen Sie bitte auch unsere grosse Weinkarte*

<i>Bündner Chrüter</i>	<i>2cl</i>	<i>41%</i>	<i>6.00</i>
<i>Bündner Wachholder</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>6.00</i>
<i>Bündner Enzian Spezialbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>6.00</i>
<i>Luzerner Kernobstbrandwein</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Luzerner Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Luzerner Pflümlibrand</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Luzerner Zwetschgenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Williamine Morand</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>6.00</i>
<i>Calvados Boulard</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>8.00</i>

### **Bitter:**

<i>Bündner Alpenbitter</i>	<i>4cl</i>	<i>23%</i>	<i>6.50</i>
<i>Apenzeller Bitter</i>	<i>4cl</i>	<i>29%</i>	<i>6.50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>30%</i>	<i>6.50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.50</i>

### **Grappa:**

<i>Veltliner Grappa all'Erba Ruga</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa Passione Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	<i>8.00</i>
<i>Fläscher Blauburgunder Marc, Thomas Marugg</i>	<i>2cl</i>	<i>42%</i>	<i>8.00</i>

**Liköre:**

<i>Bündner Röteli Likör</i>	4cl	22%	6.00
<i>Bündner Rahmröteli Likör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Apfel-Zimt Likör</i>	4cl	22%	6.00
<i>Sambucca (Anis)</i>	2cl	40%	6.00
<i>Grand Napoléon à l'Orange</i>	4cl	40%	6.00
<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	28%	6.00
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	17%	8.00
<i>La vieille Prune l'originale</i>	2cl	42%	8.00

**Whisky:**

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4cl	40%	11.00
<i>Säntis Malt</i>	4cl	40%	14.00

**Cognac:**

<i>Cognac Bisquit ***</i>	2cl	40%	10.00
<i>Cognac Rémy Martin</i>	2cl	40%	14.00

**Gunzwiler Edelbrände**

<i>Kirsch Teresa Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Williams Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Prune Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Berner Rosenapfel Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Grappa Merlot Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Apricotine Barrique</i>	2cl	40%	10.00

## **Unsere hausgemachten Kuchen**

*Zuschlag für eine Portion Rahm: 1.50*



*Früchtekuchen mit  
Saisonfrüchten*

*6.50*



*Schokolade-Nusstorte*

*6.50*



*Quarktorte*

*6.50*



*Rüebli-Nusstorte*

*6.50*



*Bündner Nusstorte*

*7.00*

*Unsere hausgemachten Eis-Spezialitäten finden Sie  
auf der separaten Dessertkarte*

## **Deklarationen**

*Unsere Fleischlieferanten:*

### **Metzgerei Mark, Lunden**

*Bauernspeck, Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch  
Prättigauer Hauswurst, gekochter Schinken*

CH

### **Metzgerei Spiess AG, Schiers**

*Wienerli, Bratwurst, Cervelat, Schweinskotelette  
Kalbsgeschnetzeltes*

CH

*Entrecôte*

CH / BRA

*Hirschschnitzel TK*

CH / NZ / AUT

*Pouletbrust TK / Geflügel*

CH / HUN

*(HUN: kann Spuren von Antibiotika und Wachstumshormonen enthalten)*

### **Für unsere Fleischfondues**

*Rindfleisch TK*

CH / BRA

*Kalbsleber TK*

CH

*Schweinefleisch TK*

CH

*Kalbfleisch TK*

CH