Herzlich willkomme i de Usteria Stübli, euere gmüelichä Stuba im historischä Hotel Flüela, wo mer si 1942 mittä i de wunderschöna Bergwält vo Davos d'Gastfründschaft pflegä. I dä mit Arvenholz vertäfära Räumlichkeita hämmer scho jahrelang vieli liebi Gescht emfpangä, wo nocherä Bergtuur dä feini

D'Wintersaison bringt e neui Ära i üseri Chuchi: Mer stellät üse neui Chefchoch, dä Giovanni Chirigoni, vor. Er bringt mit sinerä lnagjährigä Erfahrig und Passion gueti Produkt ganz frischi ideea i üsi Chuchi. Tradzinelli alpini Inflüss treffä sich do mit moderne Chochkunst und so enstönd gricht wo üsi Wurlä ehred und gliichzitig öppis neuis usporbiere. Wänn ihr usi Chartä durablättert, hoffät miar dass ir dia Liebi zum Handwärch und d'wärmi vo üsem Huus gspüret, wo d'Usteria Stübli si Generationä so bsunders macht.

Än Guetä!

Welcome to the Usteria Stübli, a cherished culinary hideaway at the historic Hotel Flüela, where the art of hospitality has flourished amid the alpine splendor of Davos since 1942. Within our warm, wood-paneled walls, guests have long gathered after days in the crisp mountain air to savor honest flavors, convivial conversation, and the gentle glow of candlelight. The Usteria Stübli is both a reflection of Davos' rich legacy of refinement and a celebration of its enduring spirit of welcome and warmth.

This winter season, we are delighted to introduce our new Head Chef, Giovanni Chirigoni, who brings with him a vibrant culinary perspective shaped by years of experience and an abiding passion for the world's finest ingredients. Here, traditional Alpine influences dance gracefully with inventive, contemporary techniques, resulting in dishes that pay homage to our region's heritage while daring to push the boundaries of taste and presentation. As you turn the pages of our menu, we hope you feel not only our pride in this season's offerings, but also the comforting sense of home and tradition that has made the Usteria Stübli a beloved part of Davos for generations.

Buon appetito!

VORSPEISEN – *STARTERS*

Selleriesteak & schwarzer Trüffel — 27
Salt-baked celeriac steak with black truffle
Sellerie, Haselnuss, Miso, Enoki, Ahorn-Jus
Celeriac, hazelnut, miso, enoki mushrooms, maple jus

Gebratener Oktopus mit Taggiasca-Oliven — 26
Seared octopus with Taggiasca olives
Tomate, Kartoffel, Basilikum, Limoncello
Tomato, potato, basil, limoncello

Hirsch-Tataki in Teriyakisauce — 29
Venison tataki in teriyaki sauce
Sesam, süss-saures Gemüse, Dijon, Speck
Sesame, sweet-and-sour vegetables, Dijon mustard, bacon

Amberjack-Ceviche mit Amarillo-Sauce — 28
Amberjack ceviche with amarillo sauce
Mango, Koriander, Chili, Zitronengras
Mango, coriander, chilli, lemongrass

Ei 65 °C & schwarzer Trüffel — 25
65°C egg with black truffle
Broccolini, Kartoffel, Pfifferlinge
Broccolini, potato, chanterelle mushrooms

Vegetarian: Vegan:

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF incl. VAT.

SALATE – *SALADS*

Nüsslisalat mit schwarzem Trüffel - *Lamb's lettuce with black truffle* **21**
Ei, Parmesan, Erbse, Zitronenvinaigrette
Egg, parmesan, peas, lemon vinaigrette

Babyspinat & Artischocke- *Baby spinach & artichoke* **19**
Ricotta, Pekannuss, Granatapfel
Ricotta, pecan nuts, pomegranate

SUPPEN – *SOUPS*

Steinpilz-Cappuccino
Porcini mushroom cappuccino **20**
Oliven-Muffin, Trüffel-Curry-Schaum
Olive muffin, truffle curry foam

Kürbiscremesuppe & Ingwer
Pumpkin cream soup with ginger **19**
Kürbiskernöl, Croutons
Pumpkin seed oil, croutons

PASTA & RISOTTO

Perlhuhn-Tortello & Kürbis
Guinea fowl tortello with pumpkin **31**
Morcheln, Parmesan, Mohn
Morel mushrooms, parmesan, poppy seeds

Kartoffelknödel & Monsteiner Käse
Potato dumplings with Monsteiner cheese **31**
Maronen, schwarzer Trüffel, Grünkohl
Chestnut, black truffle, crispy kale

Trüffel-Parmesan-Risotto
Truffle parmesan risotto **30**
Haselnuss, Pilze
Hazelnut, mushrooms

Eigelb-Tagliolini & Lammragout
Egg yolk tagliolini with lamb ragout **30**
Artischocke, Pecorino
Artichoke, pecorino

FISCH UND FLEISCH

FISH AND MEAT

Wolfsbarsch in Vierge-Sauce — 49
Sea bass with vierge sauce
Tomate, Kapern, Olive, Basilikum
Tomato, capers, olives, basil

Swiss Angus Rinderfilet «Rossini» — 65
Swiss Angus beef fillet Rossini style
Foie gras, schwarzer Trüffel, Madeira
Foie gras, black truffle, Madeira jus

Honig-glasiertes Maishähnchen — 48
Honey-glazed baby chicken
Pak Choi, Zitrus-Couscous
Pak choi, citrus couscous

Entenbrust & rote Beeren — 52
Pan-fried duck breast with red berries
Pastinake, Kartoffel-Millefeuille
Parsnip, potato millefeuille

Vegetarian: Vegan:

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF incl. VAT.

SÜSSES FINALE

SWEET FINALE

Zitronen - Trio **19**
Lemon Trio
Limoncello, Bergamotte, Limette
Limoncello, bergamot, lime

Schokolade & Mascarpone Millefeuille **18**
Chocolate & mascarpone millefeuille

Kürbis-Crème brûlée **17**
Pumpkin crème brûlée
Dattel, Zimt
Date, cinnamon

Pralinenmousse & Pekannuss **19**
Praline mousse with pecan
Mango, Passionsfrucht
Mango, passion fruit

Vegetarian: Vegan:

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF incl. VAT.

HERKUNFT UNSERER ZUTATEN - *ORIGIN OF OUR INGREDIENTS*

Wir legen grössten Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Unsere Zutaten stammen aus sorgfältig ausgewählten Betrieben in der Schweiz und darüber hinaus, die höchste Standards erfüllen.
We place the highest value on quality, regionality, and sustainability. Our ingredients come from carefully selected suppliers in Switzerland and beyond, meeting the highest standards.

FLEISCH – MEAT

Oktopus – Octopus: Spanien FAO 34 – Östlicher Zentralatlantik / Spain FAO34 Atlantic, Eastern Central

Wild – Venison: Neuseeland / New Zealand

Lamm – Lamb: Irland / Ireland

Rindfleisch – Beef: Schweiz/ Switzerland, Australien / Australia, Irland/ Ireland

GEFLÜGEL UND FISCH – POULTRY AND FISH

Entenbrust – Duck Breast: Südwestfrankreich / South West France

Perlhuhn – Guinea Fowl: Frankreich / France

Amberjack – Hiramasa: Dänemark / Denmark

Baby Huhn – Baby Chicken: Frankreich / France

Seehechtfilet – Sea Bass: Mittelmeer (Griechenland/Italien) / Mediterranean Sea (Greece/Italy)

SONSTIGES – OTHER

Trüffel – Truffle: Frankreich / France, Italien / Italy

Brot – Bread: Davos – Weber/ Davos – Weber

Allergene Information – *Allergen Information*

Wir legen grossen Wert auf Transparenz und möchten Ihnen alle relevanten Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten zur Verfügung stellen. Bitte informieren Sie unser Service-Team, falls Sie eine spezifische Unverträglichkeit haben.

We place great importance on transparency and aim to provide you with all relevant allergen information about our dishes. Please inform our service team if you have any specific intolerances.

VORSPEISE – STARTER

Selleriesteak und Trüffel: Gluten, Nüsse, Sellerie, Soja, Milch | Celeriac Steak with Truffle: Gluten, Nuts, Celery, Soy, Milk

Gebratener Oktopus mit Taggiasca-Oliven: Sellerie, Weichtiere | Seared octopus with taggiasca olives: Celery, Molluscs

Hirsch-Tataki in Teriyakisauce: Soja, Eier, Milch, Glutenhaltiges Getreide, Senf, Sesamsamen | Venison Tataki in Teriyaki Sauce: Soy, Eggs, Milk, Cereals containing gluten, Mustard, Sesame Seeds

Amberjack Ceviche mit Amarillo-Sauce: Fisch, Sellerie | Amberjack Ceviche with Amarillo Sauce: Fish, Celery

Ei 65 ° mit schwarzem Trüffel: Glutenhaltiges, Eier, Milch | Egg 65° and black truffle: Cereals containing gluten, Eggs, Milk

SALATE – SALADS

Babyspinat, Castelfranco, Artischocken-Salat: Milch, Nüsse, Soja | Baby Spinach, Castelfranco, Artichoke Salad: Milk, Nuts, Soy

Mimosa Black Truffle Nüssli Salat: Gluten, Eier, Milch | Lamb's Lettuce Salad: Gluten, Eggs, Milk

SUPPE – SOUP

Steinpilz „Cappuccino": Gluten, Eier, Soja, Sellerie, Milch | Porcini Mushroom "Cappuccino": Gluten, Eggs, Soy, Celery, Milk

Kürbiscremesuppe mit Ingwer: Schalenfrüchte | Pumpkin cream soup and ginger : Nuts

PASTA UND RISOTTO

Perlhuhn-Tortello mit Kürbiscreme: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie | Guinea Fowl Tortello with Pumpkin Cream: Gluten, Eggs, Milk, Nuts, Celery

Kartoffelknödel mit Monsteiner Brauerkäse: Gluten, Eier, Milch, Sellerie | Potato Dumplings with Monsteiner Cheese: Gluten, Eggs, Milk, Celery

Trüffel-Parmesan-Risotto mit Haselnüssen und Pilzen: Milch, Schalenfrüchte, Sellerie | Truffle Parmesan risotto with hazelnuts and mushrooms: Milk, Nuts, Celery

Tagliolini mit Eigelb, Lammragout, Artischocken, getrockneter Ricotta: Gluten, Eier, Milch | Egg yolk tagliolini with lamb ragout, artichoke and dry ricotta: Gluten, Eggs, Milk

FISCH UND FLEISCH – FISH AND MEAT

Seehechtfilet in Vierge-Sauce mit Kapern: Fisch, Sellerie | Seabass fillet with vierge sauce and capers: Fish, Celery

Schweizer Angus-Rinderfilet: Gluten, Eier, Soja, Milch, Sellerie | Swiss angus beef fillet: Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Celery

Honighähnchen, Franciacorta-Reduktion: Gluten, Soja, Milch, Senf | Honey Chicken, Franciacorta Reduction: Cereals containing gluten, Soy, Milk, Mustard

Gebratene Entenbrust mit Sauce aus roten Beeren: Milch, Sellerie | Pan-fried duck breast with red berry sauce: Milk, Celery

DESSERTS

Zitronen-Trio: Schalenfrüchte, Eier, Milch | Lemon Trio: Nuts, Eggs, Milk

Schokolade- und Mascarpone-Millefeuille: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte | Chocolate & Mascarpone Millefeuille: Gluten, Eggs, Milk, Nuts

Crème brûlée mit Datteln und Zimt Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte | Crème Brûlée with Dates and Cinnamon: Gluten, Eggs, Milk, Nuts

Pralinenmousse mit Pekannüssen: Gluten, Schalenfrüchte, Soja | Praline Mousse with Pecan Nuts: Cereals containing gluten, Nuts, Soy

HINWEIS – *NOTE*

Obwohl wir grösstmögliche Sorgfalt walten lassen, können Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

While we take the utmost care, traces of allergens cannot be completely excluded.