



## **Herzlich Willkommen**

*Unser Restaurant liegt genau auf 1700 M.ü.M im Dischmatal und bietet für bis zu 100 Gästen in drei Räumen Platz. Bei guter Witterung lädt unsere Sonnenterrasse im Sommer als auch im Winter zum Verweilen ein.*

*Heute führen wir das Restaurant bereits in der dritten Generation.*

*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.*

*Familie  
Andrea und Hans Zellweger-Issler  
und das Teufi-Team*



**Restaurant und Kutschenbetrieb Teufi**

Andrea & Hans Zellweger-Issler • Dischmastrasse 113 • CH-7260 Davos-Dorf  
Telefon: +41 (81) 416 35 82 • E-Mail: [restaurant@teufi.ch](mailto:restaurant@teufi.ch) • [www.teufi.ch](http://www.teufi.ch)

## **Kutschenbetrieb**

*Zum Restaurantbetrieb gehört auch eine Kutscherei, die ebenfalls 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 BusTaxi.*



## **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>Würtlisuppe</i>	15.00
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit einem Paar Wienerli</i>	

## **Sandwiches**

<i>Käsebrod</i>	7.00
<i>Speckbrod</i>	7.00
<i>Salsizbrod</i>	7.00
<i>Schinkenbrod</i>	7.00
<i>Rohschinkenbrod</i>	9.00
<i>Bündnerfleischbrod</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**

**Grüner Salat** 8.00

### **Gemischter Salat**

*Klein* 9.00

*Gross mit Kartoffelsalat* 15.00

### **Wurstsalat**

*Einfach* 12.50

*Garniert mit verschiedenen Salaten* 17.50

### **Käsesalat**

*Einfach* 12.50

*Garniert mit verschiedenen Salaten* 17.50

### **Wurst-Käsesalat**

*Einfach* 12.50

*Garniert mit verschiedenen Salaten* 17.50

### **Thonsalat**

*Einfach* 13.50

*Garniert mit verschiedenen Salaten* 18.50

## **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
<i>Fitnesssteller mit Gitziwurst</i>	24.50



*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>Bündner Rohschinken mit Melonenschnitze</i>	<i>50gr</i>	<i>14.50</i>
<i>Bergkäse</i>	<i>120gr</i>	<i>11.50</i>
<i>Bauernspeck</i>	<i>100gr</i>	<i>11.50</i>
<i>Bauernsalsiz (Bündner Salami)</i>	<i>100gr</i>	<i>11.50</i>
<i>Gekochter Schinken</i>	<i>120gr</i>	<i>10.50</i>
<i>Bündner Rohschinken</i>	<i>100gr</i>	<i>22.50</i>
<i>Bündnerfleisch</i>	<i>100gr</i>	<i>24.50</i>
<i>Gemischte Bündnerplatte</i>	<i>140gr</i>	<i>26.50</i>
<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 Röstli</i>	14.00
<i>...mit Röstli und Schinken</i>	18.00
<i>...mit Röstli und Speck</i>	18.00
<i>zusätzlich Käse</i>	2.00
<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

**Tomatenspaghetti** 17.00

Spaghetti an einer hausgemachten kleine Portion 14.00  
Tomatensauce. Vor dem Servieren werden  
die Spaghetti kurz mit Butter angebraten

**Spaghetti Bolognese** (Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit)

Spaghetti an einer hausgemachten 20.00  
Hackfleisch- Sauce kleine Portion 17.00

**Pilzrahmspaghetti** 20.00

Spaghetti an einer hausgemachten kleine Portion 17.00  
Pilzrahm-Sauce

**Äplermagronen** 18.00

Magronen an einer Rahmsauce, kleine Portion 15.00  
mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse  
Portion Apfelmus 2.00

**Teufischnitte** 17.00

Brot mit gekochtem Schinken und frischen Tomaten  
mit Käse überbacken und einem Spiegelei garniert



*Fritz Dürst, der damalige Verkehrsdirektor von Davos war oft in der Teufi und half mit guten Ratschlägen und Ideen, unter anderem kreierte er die Teufischnitte wie man sie heute noch kennt.*



## **Rösti und Spätzli**

<i>Portion hausgemachte Rösti</i>		10.00
<i>Rösti mit Käse</i>		16.00
	<i>kleine Portion</i>	13.00
<i>Rösti mit Speck</i>		16.00
	<i>kleine Portion</i>	13.00
<i>Rösti mit Schinken</i>		16.00
	<i>kleine Portion</i>	13.00
<i>zusätzlich Käse</i>		2.00
<i>Portion hausgemachte Spätzli</i>		10.00
<i>Spätzli an Rahmsauce</i>		16.00
	<i>kleine Portion</i>	13.00
<i>Spätzli mit Käse</i>		16.00
	<i>kleine Portion</i>	13.00

## **Eine feine Wurst**

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

<i>1 Paar Wienerli</i>		8.00
<i>Prättigauer Hauswurst geräuchert</i>		10.00
<i>Bratwurst 160gr vom Grill</i>		10.00
<i>Gitziwurst vom hauseigenen BIO- HOF</i>		12.00
<i>Zwiebelsauce</i>		2.00
<i>Beilage: Rösti, Spätzli, Reis oder Kartoffelsalat</i>		5.50

## **Fleischgerichte**

<b>Pouletbrust mit Rahmsauce</b>	140gr	11.00
<b>Schweinskotelett mit Gemüse</b>	180gr	15.00
<b>Hirschschnitzel nach Jägerart</b> <i>Mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter</i>	180gr	21.00
<b>Entrecôte mit Gemüse</b> <i>und hausgemachter Kräuterbutter</i>	160gr	24.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch an</b> <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.*

Rösti	<i>Beilage</i>	5.50
Kartoffelsalat	<i>Beilage</i>	5.50
Trockenreis	<i>Beilage</i>	5.50
Spätzli	<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, Hirschfleisch oder Crevetten*

**Fondue Bourguignonne à discrétion** pro Person 52.00  
*Rindfleisch in heissem Öl am Tisch selbst zubereitet auf Wunsch auch mit Hirschfleisch oder Crevetten*

**Fondue Bacchus 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>Hirten- Kaffee (mit Appenzeller Alpenkräuter)</i>	8.00
<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
<i>La Mumba (Heisse Schockolade mit Rum)</i>	9.50

## **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>Früchtetea 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>Rhätzünser Citro</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>Holundershorley</i>	3.00	4.00		5.00		
<i>(mit, oder ohne Sprudel)</i>						
<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>Appenzeller Lager hell</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Appenzeller Säntiskristall</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Appenzeller Zitronen- Panaché</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Appenzeller Weizenbier</i>	<i>50cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Appenzeller Bier Sonnwendig alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Monsteiner HuusBier (hell, aus Monstein / Davos)</i>	<i>30cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Monsteiner Wätterguoge (dunkel)</i>	<i>30cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Apfelwein klar, mit Alkohol</i>	<i>50cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Apfelwein trüb, ohne Alkohol</i>	<i>50cl</i>	<i>5.80</i>

### **Apéritifs**

<i>Teufi Apéro</i>	<i>Cüpli</i>	<i>10.00</i>
<i>Prosecco mit Holundersirup</i>		
<i>Prosecco Cüpli</i>	<i>Cüpli</i>	<i>9.00</i>
<i>Prosecco Piccolo</i>	<i>20cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Himbeerwein Cüpli (10%) aus Thurgau</i>	<i>Cüpli</i>	<i>12.00</i>
<i>Campari (23%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Cynar (16.5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cinzano bianco e rosso (15%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>

### **Champagner und Sekt**

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

## **Kleine Weinkarte**

*Verlangen Sie bitte auch unsere grosse Weinkarte*

### **Weissweine**

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

### **Roséwein**

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

### **Rotweine**

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

*Die ersten „Issler“ im Dischma waren Florian Issler (1844 -1895) und Elsbeth Issler-Ettinger. Andreas Issler-Gadmer (1902 – 1996) zog im Jahr 1910 mit seiner Familie in das damalige Bauernhaus Teufi. Anfang der 40er Jahre, bewirtete Andreas zusammen mit seiner Frau Menga Issler-Müller (1908-1972) das erste Mal Gäste in der Stube. Zuerst waren es Jäger und Tourenskifahrer die auf dem Weg zur Grialetschhütte waren. Später kamen Skifahrer vom Jakobshorn dazu. Seit 1956 haben wir auch immer Gäste mit unseren Kleinbussen zurück nach Davos gebracht. Nikodemus Issler (1942-2013) 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>	2cl	41%	6.00
<i>Bündner Wachholder</i>	2cl	43%	6.00
<i>Bündner Enzian Spezialbrand</i>	2cl	43%	6.00
<i>Luzerner Kernobstbrandwein</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Kirschbrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Pflümlibrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Zwetschgenbrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Williamine Morand</i>	2cl	43%	6.00

**Bitter:**

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

**Grappa:**

<i>Grappa di Moscato (klar)</i>	2cl	40%	7.00
<i>Veltliner Grappa all`Erba Ruga</i>	2cl	41%	6.00
<i>Grappa Passione Barrique</i>	2cl	41%	8.00
<i>Grappa N°1 Barrique</i>	2cl	45%	14.00
<i>Fläscher Blauburgunder Marc, (Thommas Marugg)</i>	2cl	42%	8.00

**Liköre:**

<i>Bündner Röteli Likör vom Kindschi</i>	4cl	22%	6.00
<i>Bündner Rahmröteli Likör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Bündner Haselnuss Rahmlikör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Sambuca (Anis)</i>	2cl	40%	6.00
<i>Amaretto di Saronna</i>	4cl	40%	6.00
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	17%	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>Vielle Williams Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vielle Prune Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Berner Rosenapfel Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Grappa Merlt Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vielle 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!***

Vielen Dank für Ihren Besuch



*Und än Guätä*