



## **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 10:00 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 Bus Taxi.*



## **Suppen**

<i>Bouillon nature</i>	7.00
<i>Bouillon mit Ei</i>	8.00
<i>Bouillon mit „Flädli“</i>	8.00
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</i>	9.50
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe (Winter)</i>	9.50
<i>Würstlisuppe</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 Anfang des 20. Jahrhunderts.*

*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 Gitziwurst</i>	24.50
<i>Fitnesssteller mit Pouletbrust</i>	24.50
<i>Fitnesssteller mit Schweinskotelett</i>	28.50
<i>Fitnesssteller mit Hirsch-Schnitzel</i>	33.50



*Können Sie den Text auf unserer Hausfassade entziffern?  
„Hieniden 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>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>		



## Einfache Gerichte

**Tomatenspaghetti** 17.00

Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce. *kleine Portion* 14.00

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

Spaghetti an einer hausgemachten Hackfleisch- Sauce 20.00

*kleine Portion* 17.00

**Pilzrahmspaghetti** 20.00

Spaghetti an einer hausgemachten Pilzrahm-Sauce *kleine Portion* 17.00

**Äplermagronen** 20.00

Magronen an einer Rahmsauce, *kleine Portion* 17.00

mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse

Portion Apfelmus 2.00

**Teufischnitte** 20.00

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>		12.00
<i>Jede weitere Zutat nach Wahl:</i>		
<i>Käse</i>		3.00
<i>Schinken</i>		3.00
<i>Speck</i>		3.00
<i>Spiegelei</i>		3.00
<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 eigenen HOF</i>		12.00
<i>Zwiebelsauce</i>		2.00
<i>Beilage: Rösti, Spätzli, Reis oder Kartoffelsalat</i>		5.50

*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!*



## **Fleischgerichte**

<i>Pouletbrust mit Rahmsauce</i>	<i>140gr</i>	<i>18.00</i>
<i>Zusätzlich Gemüse-Garnitur</i>		<i>3.00</i>
<i>Schweinskotelett</i>	<i>180gr</i>	<i>22.00</i>
<i>Zusätzlich Gemüse-Garnitur</i>		<i>3.00</i>
<i>Zusätzlich Kräuterbutter</i>		<i>1.50</i>
<i>Hirschschnitzel nach Jägerart</i>	<i>180gr</i>	<i>30.00</i>
<i>Mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter</i>		

## **Beilagen**

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

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

## **Käsefondue ab 2 Personen**

*Käsefondue pro Person*

29.00

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

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

**Fondue Chinoise à discrétion** *pro Person* 54.00

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

**Fondue Bourguignonne à discrétion** *pro Person* 57.00

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

**Fondue Bacchus à discrétion** *pro Person* 59.00

*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>	5.50
<i>Flämmli</i>	8.00
<i>Kaffee fertig / Lutz</i>	8.00
<i>Chrüter fertig / Lutz</i>	8.00
<i>Pflümli-Schümli</i>	9.50
<i>Teufikaffi (Haselnusslikör mit Schlagrahm)</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>	5.50
<i>Schokolade kalt oder heiss</i>	4.50
<i>Schokolade mélange (mit Schlagrahm)</i>	5.50
<i>La Mumba (Heisse Schokolade 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>Früchtete in der Tasse</i>	4.90
<i>Tee Rum</i>	8.00
<i>Tee Cognac</i>	8.00

## **Punsch**

<i>Apfelpunsch</i>	4.00
<i>Orangepunsch</i>	4.00
<i>Rumpunsch (alkoholfrei – Rum Aroma)</i>	4.00
<i>Zitronenwasser kalt oder heiss</i>	4.50
<i>Skiwasser kalt oder heiss (Zitronenwasser und Sirup)</i>	4.80
<i>Groc Rum</i>	8.00
<i>Groc Cognac</i>	8.00
<i>Glühwein (nur im Winter)</i>	8.00
<i>Jagertee</i>	8.00

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

## **Mineralwasser**

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>3.3dl*</i>	<i>5dl</i>	<i>1lt</i>	<i>1.5lt</i>
<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>Rhazünser 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>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>Holundershorley (mit oder ohne</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>Kohlensäure)</i>						
<i>Rivella blau</i>			4,50			
<i>Coca Cola ZERO</i>			4.50			
<i>Fanta</i>			4.50			
<i>Apfelsaft</i>			4.50			
<i>Flauder</i>			4.50			
<i>Schweppes Tonic</i>	4.50					
<i>Orangensaft</i>	4.50					
<i>* Flasche zu 3.3dl</i>						

# Alkoholische Getränke

## Biere und Apfelweine

<i>Appenzeller Säntiskristall</i>	33cl	5.00
<i>Appenzeller Zitronen- Panaché</i>	33cl	5.00
<i>Appenzeller Quöllfrisch hell</i>	50cl	5.50
<i>Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb</i>	50cl	6.00
<i>Appenzeller Weizenbier</i>	50cl	6.50
<i>Appenzeller Bier Sonnwendig alkoholfrei</i>	50cl	5.80
<i>Monsteiner HuusBier (hell, aus Monstein/ Davos)</i>	30cl	5.50
<i>Monsteiner Wätterguoge (dunkel)</i>	30cl	5.50
<i>Schützengarten Säntisbier naturtrüb</i>	33cl	5.00
<i>Apfelwein klar, mit Alkohol</i>	50cl	5.80
<i>Apfelwein trüb, ohne Alkohol</i>	50cl	5.80
<i>Schützengarten Grapefruit alkoholfrei</i>	33cl	5.00

## Apéritifs

<i>Teufi Apéro</i>	Cüpli	10.00
<i>Prosecco mit Holundersirup</i>		
<i>Fragola Cüpli (Walderdbeer)</i>	Cüpli	10.00
<i>Prosecco Cüpli</i>	Cüpli	9.00
<i>Aperol Spritz</i>	Cüpli	9.00
<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
<i>Beerentonic (mit Alpenkräuter, alkoholfrei)</i>	Cüpli	9.00

## Schaumwein und Sekt

<i>Brut Vin Mousseux (Thomas Marugg 12,5%)</i>	75cl	90.00
<i>Prosecco „Valdobbiadene“ (Extra Dry 11,5%)</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>Wyss 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>Antica Raetia (Veltliner)</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>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 Elisabeth Issler-Ettinger. Andreas Issler-Gadmer (1902 – 1996) zog im Jahr 1910 mit seiner Familie in das damalige Bauernhaus Teufli. 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
<i>Vodka Smirnoff</i>	2cl	37.5%	6.00
<i>Rum Run del Sol</i>	2cl	37.5%	6.00
<i>Rum Plantalion</i>	2cl	40%	12.00

### **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>Nocciola, Psenner Haselnusslikör</i>	4cl	28%	8.00
<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

### **Whiky:**

<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 Merlot 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!***

## Liebe Gäste

*Bei irgendwelchen Allergien oder Intoleranzen, melden Sie sich doch bitte bei unseren Mitarbeitenden, sie informieren Sie gerne über die Zutaten und Inhaltsstoffe.*

### Deklaration

#### Metzgerei Mark Lunden

Gitziwurst		CH
Bauernspeck, Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch		CH
Prättigauer Hauswurst, gekochter Schinken		CH
Hirschfleisch		CH

#### Metzgerei Spiess AG, Schiers

Wienerli, Bratwurst, Cervelat		CH
Schweinekotelette		CH
Kalbsgeschnetzeltes		CH
Entrecôte		CH
Hirschschnitzel	TK	NZ/AUT/CH
Pouletbrust	TK	BRA/ARG/CH

#### Für unsere Fleischfondue:

Rindfleisch	TK	CH
Kalbsleber	TK	CH
Schweinefleisch	TK	CH
Kalbsfleisch	TK	CH
Crevetten(friend oft he Sea)	TK	VN/BD

*Danke, dass Sie wenn möglich mit Bargeld, EC, Postcard, oder per Rechnung bezahlen.*



*Ihr Teufi Team*