

Herzlich Willkommen

Unser Restaurant liegt genau auf 1700 m.ü.M im Dischmatal und bietet für bis zu 110 Gäste 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 • 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 (bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit)</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

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	
<i>Klein</i>	9.00
<i>Gross mit Kartoffelsalat</i>	15.00
Wurstsalat	
<i>Einfach</i>	12.50
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	17.50
Käsesalat	
<i>Einfach</i>	12.50
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	17.50
Wurst-Käsesalat	
<i>Einfach</i>	12.50
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	17.50
Thonsalat	
<i>Einfach</i>	13.50
<i>Garniert mit verschiedenen Salaten</i>	18.50

Fitness Teller

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

<i>Fitnesssteller mit Gitziwurst</i>	<i>24.50</i>
<i>Fitnesssteller mit Pouletbrust</i>	<i>24.50</i>
<i>Fitnesssteller mit Schweinskotelett</i>	<i>28.50</i>
<i>Fitnesssteller mit Hirsch-Schnitzel</i>	<i>33.50</i>
<i>Fitnesssteller mit Rinds-Entrecôte</i>	<i>38.50</i>



*Können Sie den Text auf unserer Hausfassade entziffern?
„Hieniden auf Erden eine 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.	<i>kleine Portion</i>	14.00
Spaghetti Bolognese (Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit)		20.00
Spaghetti an einer hausgemachten Hackfleisch- Sauce	<i>kleine Portion</i>	17.00
Pilzrahmspaghetti		20.00
Spaghetti an einer hausgemachten Pilzrahm-Sauce	<i>kleine Portion</i>	17.00
Äplermagronen		20.00
Magronen an einer Rahmsauce, mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse	<i>kleine Portion</i>	17.00
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 kenn

Rösti und Spätzli

<i>Portion hausgemachte Rösti</i>		<i>12.00</i>
<i>Jede weitere Zutat:</i>		
<i>Käse</i>		<i>3.00</i>
<i>Schinken</i>		<i>3.00</i>
<i>Speck</i>		<i>3.00</i>
<i>Spiegelei</i>		<i>3.00</i>
<i>Spätzli an Rahmsauce</i>		<i>16.00</i>
	<i>kleine Portion</i>	<i>13.00</i>
<i>Spätzli mit Käse</i>		<i>16.00</i>
	<i>kleine Portion</i>	<i>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 eigenen HOF</i>		<i>12.00</i>
<i>Zwiebelsauce</i>		<i>2.00</i>
<i>Beilage: Rösti, Spätzli, Reis oder Kartoffelsalat</i>		<i>5.50</i>

Fleischgerichte

Pouletbrust mit Rahmsauce	140gr	18.00
Schweinskotelett	180gr	22.00
Hirschschnitzel nach Jägerart	180gr	27.00
mit Pilzrahmsauce		3.00
oder Kräuterbutter		1.50
Entrecôte	160gr	30.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch	150gr	34.50
an Rahmsauce	kleine Portion (80gr)	31.50

Beilagen

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

mit Gemüse-Garnitur		3.00
mit Kräuterbutter		1.50
Rösti	Beilage	5.50
Kartoffelsalat	Beilage	5.50
Trockenreis	Beilage	5.50
Spätzli	Beilage	5.50
Gemüse	Beilage	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!

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
Crevetten*

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>	4.90
<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>2dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Tasse kalte oder heisse Milch</i>	4.00	6.00
<i>Ovomaltine kalt oder heiss</i>	4.50	6.00
<i>Ovomaltine mélange (mit Schlagrahm)</i>	5.50	
<i>Schokolade kalt oder heiss</i>	4.50	6.00
<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>Hagebuttentee</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>Früchtetee 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 Flüela an, südwestlich das Sertigtal. Es wird vom Dischmabach entwässert. Der Talboden liegt etwa 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 ohne Kohlensäure</i>			4.50		9.00	
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>Coca Cola</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Coca Cola ZERO</i>			4.50			
<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>Rivella blau</i>			4.50			
<i>Shorley (Apfelsprudel)</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	12.00
<i>Holundershorley (mit oder ohne Kohlensäure)</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>Eistee</i>	3.00	4.00		5.00	9.00	
<i>Apfelsaft</i>			4.50			
<i>Fanta</i>			4.50			
<i>Schweppes Tonic</i>	4.50					
<i>Flauder</i>			4.50			
<i>Orangensaft</i>	4.50					

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>Schützengarten Säntisbier naturtrüb</i>	30cl	5.00
<i>Schützengarten Grapefruit alkoholfrei</i>	33cl	5.00
<i>Monsteiner HuusBier (hell, 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 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>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>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 Elsbeth 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>	<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>Vodka Smirnoff</i>	<i>2cl</i>	<i>37.5 %</i>	<i>6.00</i>
<i>Rum Run del Sol</i>	<i>2cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>6.00</i>
<i>Rum Plantation</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>12.00</i>

Bitter:

<i>Bündner Alpenbitter</i>	<i>4cl</i>	<i>23%</i>	<i>6.50</i>
<i>Appenzeller 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>Grappa di Moscato (klar)</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>7.00</i>
<i>Veltliner Grappa all`Erba Ruga</i>	<i>2cl</i>	<i>41%</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa Passione Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>41%</i>	<i>8.00</i>
<i>Grappa N°1 Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>45%</i>	<i>14.00</i>
<i>Fläscher Blauburgunder Marc, (Thomas Marugg)</i>	<i>2cl</i>	<i>42%</i>	<i>8.00</i>

Liköre:

<i>Bündner Röteli Likör vom Kindschi</i>	4cl	22%	6.00
<i>Bündner Rahmröteli Likör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Bünder Haselnuss Rahmlikör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Nocciola, Psenner Haselnusslikör</i>	4cl	28%	8.00
<i>Säntis Cream</i>	4cl	18%	8.00
<i>Sambucca (Anis)</i>	2cl	40%	6.00
<i>Amaretto di Saronno</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 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 Mitarbeitern, sie informieren Sie gerne über die Inhaltstoffe.

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
Hirschschnittel	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 of the Sea)	TK	VN/BD

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



Ihr Teufi Team