



Geschätzter Gast

Wir freuen uns, Ihnen mit Emmi Glace ausgezeichnete Spezialitäten von höchster Qualität servieren zu dürfen.

Die cremig fruchtigen Glacekreationen sind ein wahrer Genuss.

Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren feinen Desserts verzaubern!

Ihr Steakhouse Ochsen Team

*Dear guest*

*We are pleased to be able to serve you excellent specialties of the highest quality with Emmi Glace.*

*The creamy, fruity ice cream creations are a real treat. Naturally made from pure Swiss milk.*

*On request, our staff will be happy to inform you about ingredients that can trigger allergies or intolerances.*

*Let yourself be enchanted by our fine desserts!*

*Your steakhouse Ochsen team*

# Süsses Finale

## *Sweet Finish*

**Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm**

*Homemade Chocolate Mousse with cream*

12.50

**Hausgemachte Panna Cotta mit Portwein-Sauerkirschenjus**

*Homemade Panna Cotta with port wine and sour cherry jus*

12.50

**Apfelstrudel mit Vanille Glacé oder Vanille Sauce**

*Apple strudel with vanilla ice or vanilla sauce*

13.50

**Hausgemachtes Tiramisu**

*Homemade Tiramisu*

13.50

**Cheesecake mit Waldbeersauce**

*Cheesecake with berry sauce*

12.50

**Bündner Nusstorte mit Noisettes-Caramel-Croquant Glacé und Schlagrahm**

*Bündner nut cake with Noisettes caramel croquant ice cream and whipped cream*

14.50

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an einer Passionsfruchtsauce und Mango Sorbet**

*Chocolate cake with liquid core on a passion fruit sauce and mango sorbet*

14.90

**Portion Davoser Bergkäse**

**mit Trauben, Davoser Birnenbrot, Walnüssen dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi**

*Portion of Davos mountain cheese*

*with grapes, Davos pear bread, walnuts with homemade apricot mustard confit*

21.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

All prices in CHF and incl. VAT

For information to allergens in the individual dishes please contact our staff.

# Die Klassiker



## Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit  
Schokoladensauce und Rahm

CHF 11.50

## Banana Split

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce,  
Bananen, Mandelsplittern und Rahm

CHF 12.50



# Die Klassiker



## Coupe Hot Berry

Vanille-Rahmglace mit heissen Beeren  
und Rahm

CHF 11.50

## Coupe Caramello

Noisette-Caramel-Croquant, Caramel und Kokosnuss  
mit Rahm  
und Hausgemachter Caramelsauce

CHF 12.50





# Sorbets



## Coupe Sorbeleto

Himbeer-, Blutorange-  
und Cassissorbet

CHF 11.50

## Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 9.50





# Hauskreationen



## Coupe Ochsens

Chocolat-blanc-, Schokoladen- und  
Stracciatella-Rahmglace  
mit Schokoladensauce und Rahm

CHF 12.50

## Ochsens Ice Caffee

Café- und Chocolat blanc-Rahmglace  
mit kaltem Kaffee, Rahm und Schokoladensauce

CHF 10.50







# Kinder Desserts



Globi Stracciatella

Stracciatella-Glace

CHF 5.50

Globi Schokolade

Schokoladen-Glace

CHF 5.50



Frappés

Mit einem Aroma nach Wahl und Rahm

CHF 9.00





Vanille



Erdbeer



Schokolade



Café



Stracciatella

Preis pro Kugel CHF 4.00  
Rahmzuschlag CHF 1.50



Caramel



Noisettes-Caramel-Croquant



Marzipan-Sauerkirsche



Kokosnuss



Chocolat Blanc Croquant

Preis pro Kugel CHF 4.00  
Rahmzuschlag CHF 1.50



Sorbet Blutorange



Sorbet Mango-Passionsfrucht



Sorbet Himbeer



Sorbet Zitrone



Sorbet Cassis

Preis pro Kugel CHF 4.00  
Rahmzuschlag CHF 1.50

inkl. MwSt.

# Digestif

## Grappa

Sassi Grossi Merlot del Ticino (Bianca)	43%
Paesanella Moscato	41%
Paesanella Amarone Barrique	41%
Nonino Lo Chardonnay	41%
Nardini Riserva Aquavite	50%
Berta „Tre Soli Tre,, Nebbiolo	44%
Berta „Magia,, Barbera, Malvasia	45%
Berta Elisi Barrique	43%

## Brände

Etter Original Zuger Kirsch	41%
Etter Williams du Valais	42%
Etter Framboise	41%
Etter Vieille Prune „Barrique,,	41%
Etter Vieille Poire „Barrique,,	40%
Etter Vieille Pomme „Barrique,,	40%
Etter Vieille Quitte „Barrique,,	40%

## Portwein

Graham's „10Y,, Tawny Port	12.50
Graham's „30Y,, Tawny Port	21.50
Graham's „40Y,, Tawny Port	25.50
Sandeman Fine White Porto	9.50
Sandeman Fine Tawny Porto	9.50
Sandeman Founder's Reserve	10.90

## Destillate & Besonderheiten

Tequila Sierra Silver	38%
Tequila Jose Cuervo Especial Reposado	38%
Gin Gordon's	37%
Gin Bombay Sapphire	40%
Gin Tanqueray London Dry	43.1%
Gin Hendrick's	41.4%
Rum Bacardi Blanco	37.5%
Rum Havana Club Añejo 3 Años	40%
Rum Havana Club Añejo Especial	40%
Rum Havana Club Añejo 7 Años	40%
Rum Pyrate XO Reserve	40%
Rum Ron Zacapa Centenario 23 Años	40%
Rum Ron Zacapa XO Solera Reserva	40%
Vodka Smirnoff	37.5%
Vodka Beluga Classic Line	40%
Vodka Belvedere	40%
Vodka Grey Goose	40%

## Cognac

Rémy Martin VSOP	43%	10.50
Rémy Martin XO	40%	17.50
Hennessy VSOP	40%	10.50
Hennessy XO	40%	18.50
Martell Cognac VSOP	40%	12.50
Martell Cognac XO	40%	18.50
Martell L'Or de Jean Martell	40%	109.00

## Whisky/Whiskey

Scotch Single Malts Whisky		2cl	4cl
Talisker 10years	46%	7.00	12.00
Cragganmore 12years	40%	7.00	12.00
Glenkinchie 12years	43%	7.00	12.00
Dalwhinnie 15years	43%	7.00	12.00
Oban 14years	43%	9.00	15.00
Lagavulin 16years	43%	10.00	17.00
Glenfiddich 18years	40%	11.50	19.50
Glenfiddich 21years	40%	17.00	29.00
Glenfiddich 26years	43%	34.00	59.00
Glenfiddich 30years	43%	55.00	109.00
Scotch Blended Whisky			
J&B Rare	40%	6.00	10.00
Ballantine's Finest	40%	6.00	10.00
Johnie Walker Red Label	40%	6.00	10.00
Johnie Walker Black Label 12y	40%	7.00	12.00
Johnie Walker Gold Label Reserve	40%	9.00	15.00
Johnie Walker Green Label 15y	43%	9.00	15.00
Johnie Walker Blue Label Limited	40%	17.50	29.00
Johnie Walker King George V	43%	29.50	55.00
Irish Whiskey			
Tulamore Dew	40%	6.00	10.00
Jameson	40%	6.00	10.00
Bushmills Aged 10 Y Single Malt	40%	7.00	12.00
USA Whiskey			
Jack Daniel's Old No.7	40%	7.00	12.00
Jim Beam 12y Signature Craft	43%	9.00	15.00
Redemption Whiskey Bourbon	42%	9.50	17.00