

Ein Ort mit Geschichte
A place with history

Seit vielen Jahren ist der Ochsen in Davos bekannt für sein gemütliches Ambiente und das aussergewöhnliche Erlebnis vom Grillieren auf dem heissen Stein.

For many years, the Steakhouse Ochsen in Davos is known for its cozy ambience and extraordinary experience of grilling on the hot stone.

„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins.
Welches die drei anderen sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen.“

*„Food is one of the four purposes of existence.
Which are the other three?
I have not come to that yet.“*

Charles Baron de Montesquieu - französischer Schriftsteller und Philosoph
(1689 – 1755)

Ihre Gastgeber
freuen sich, Sie begrüßen zu dürfen!
Your hosts are happy to welcome you!

Marian Majercak & Peter Mastik





Ochsen Menu

Grillierte Black Tiger Garnelen (6 Stück)
mit Rucola an hausgemachtem Knoblauch-Mayonnaise Dip
Grilled Black Tiger shrimps (6 pieces)
with rocket of homemade garlic-mayonnaise dip

„Heissi Stei“,
300g Schweizer Rib-Eye Steak
„Hot Stone“,
300g Swiss Rib-Eye Steak

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites, Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle
One side dish of your choice including:
Country fries, rösti croquettes, french fries, basmati rice, tagliatelle, grilled vegetables,
fried rosemary potatoes or homemade spaetzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce & hausgemachte Kräuterbutter
Sauces & herb butter included:
Cocktail, garlic & sweet thai chili sauce & homemade herb butter

Extras:

Grüner Pfeffersauce / *Green pepper sauce* 9
Steinpilzrahmsauce / *Porcini cream sauce* 9
Sauce Béarnaise / *Sauce Béarnaise* 9
Zweite Beilage / *Second supplement* 9

Hausgemachtes Schokoladenmousse
Homemade chocolate mousse



Steakhouse Ochsen

Double Menu

Nüsslissalat mit marinierten Champignons, knusprigem Speck & Croutons
an hausgemachter Himbeer-Vinaigrette
*Lamb's lettuce with marinated mushrooms, baconchips
& homemade raspberry vinaigrette*

„Heissi Stei“,
180g Hirsch Entrecôte + 180g Pferdefilet
„Hot Stone“,
180g Venison entrecote + 180g Horse fillet

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites, Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle
*One side dish of your choice including:
Country fries, rösti croquettes, french fries, basmati rice, tagliatelle, grilled vegetables,
fried rosemary potatoes or homemade spaetzle*

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce & hausgemachte Kräuterbutter
*Sauces & herb butter included:
Cocktail, garlic & sweet thai chili sauce & homemade herb butter*

Extras:
Grüner Pfeffersauce / Green pepper sauce 9
Steinpilzrahmsauce / Porcini cream sauce 9
Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise 9
Zweite Beilage / Second supplement 9

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an einer Passionsfruchtsauce
Chocolate cake with liquid core and a passion fruit sauce

Salate / Salad

„Knoblibrot Ochsen,,
mit hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Olivenöl Marinade geröstetes Huusbrot
„Huus,, bread roasted with homemade herb-garlic-olive oil marinade

12

Saisonaler Blattsalat
Seasonal lettuce

13

Gemischter Salat
mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons
Mixed leaf lettuce with tomatoes, cucumbers, corn, grated carrots and croutons

15

Salat Caprese mit Tomaten & Mozzarella
frischem hausgemachtem Rucola-Basilikum Pesto an Balsamico-Vinaigrette
*Caprese salad with tomatoes, mozzarella & fresh homemade rocket-basil pesto
with balsamic vinaigrette*

19

Nüsslisalat mit marinierten Champignons, knusprigem Speck
& Croutons an hausgemachter Himbeer-Vinaigrette
Lamb's lettuce with marinated mushrooms, bacon chips and homemade raspberry vinaigrette

20

Alle Salate servieren wir Ihnen gerne
mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing
We serve all our salads with homemade french or italian dressing

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Karottenstreifen & hausgemachten Flädli
Beef broth with carrot strips and homemade „Flädli,,

14

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit gratinierter Käse-Crostini
Tomato cream soup with gratinated cheese-crostini

15

Sommerliche Erbsen-Minze-Cremesuppe mit Minzen Öl
Summer pea and mint cream soup with mint oil

15





Steakhouse Ochsen

Vorspeisen / Appetizer

„Bruschetta Italiana,,

Rustico Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl

Homemade bruschetta with tomatoes, onions, garlic, basil & olive oil

14

Ziegenkäse Crème-brûlée

mit frischen Feigen, Erdbeeren, Trauben, Rucola, Baumnüssen & Honig-Senf Dressing

Goat cheese cream brûlée

with fresh figs, strawberry, grapes, rocket, walnuts and honey-mustard dressing

22

Oktopus-Carpaccio

an Limetten-Grüntee-Vinaigrette mit Rucola, getrockneten Tomaten & Grissini

Octopus carpaccio

with lime-green tea vinaigrette, rocket, dried tomatoes & grissini

25

Zebra-Carpaccio

frisch geschnitten mit gehobeltem Parmesankäse,

Rucola & gerösteten Pinienkernen an Limetten-Grüntee-Vinaigrette

Zebra-carpaccio

freshly cut with grated Parmesan cheese,

rocket & roasted pine nuts of lime-green tea-vinaigrette

26

Avocado-Garnelen-Cocktail

mit Limetten, Rustico Baguette & Sesam

Avocado - prawn - cocktail

served with lime, rustico baguette & sesame

24

Klassisches Rindstatar mit geröstetem Huusbrot

Kapern, Cornichons, rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Paprikawürfeln

Classic beef tartare with garlic „Huus,, bread

capers, gherkins, red onions, chili, garlic, diced peppers

klein / small 26 gross / large 36

„Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.“

“After a good meal, you can forgive everyone, even your own relatives.”

Oscar Wilde - irischer Lyriker, Dramatiker und Bühnenautor

(1854 - 1900)



Pasta & Vegi

„Heissi Stei“,
Gefüllte Jumbo Champignons mit Frischkäse & Kräuterbutter
„Hot stone“,
Filled Jumbo mushrooms with herbs, cream cheese and butter

35

„Heissi Stei“,
Marinierter Halloumi-Käse
„Hot Stone“,
Marinated Halloumi cheese

31

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites, Basmatireis, Tagliatelle,
grilliertes Gemüse, gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle
One side dish of your choice including:
Country fries, rösti croquettes, french fries, basmati rice, tagliatelle, grilled vegetables,
fried rosemary potatoes or homemade spaetzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce & hausgemachte Kräuterbutter
Sauces & herb butter included:
Cocktail, garlic & sweet thai chili sauce & homemade herb butter

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Oliven Öl & Chili
Spaghetti aglio, olio e peperoncino with garlic, olive oil & chili

24

Parmesan-Gnocchi mit hausgemachtem Pesto,
Dörrtomaten, schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen
Parmesan gnocchi with homemade pesto,
sun-dried tomatoes, black olives and toasted pine nuts

28

Risotto hausgemacht mit Steinpilzen & grilliertem Gemüse
Risotto homemade with porcini mushrooms & grilled vegetables

32

„Cannelloni alla bolognese“,
Cannelloni mit Fleischfüllung nach Bologneser Art
Bolognese-style cannelloni with meat filling

29

Fisch, Fitness & Klassiker

Fish Fitness & Classics



„Heissi Stei“,
200g Lachssteak
„Hot Stone“, 200g Salmon Steak
38

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites, Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

One side dish of your choice including:
Country fries, rösti croquettes, french fries, basmati rice, tagliatelle, grilled vegetables,
fried rosemary potatoes or homemade spaetzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce & hausgemachte Kräuterbutter
Sauces & herb butter included:
Cocktail, garlic & sweet thai chili sauce & homemade herb butter

Saiblingfilet
mit Basmatireis an Curry-Kurkumasauce & jungem Spinat
Char fillet with basmati rice with curry and turmeric sauce & young spinach
35

Fitness Teller
mit knackigem grünem Blattsalat, marinierten Champignons,
Wassermelone, frischen Erdbeeren, grillierter Ananas, Cherrytomaten,
schwarzen Oliven & frischen Erbsen an hausgemachter Himbeer-Vinaigrette
Fitness plate
with crisp green leaf lettuce, marinated mushrooms, watermelon, fresh strawberries, grilled pineapple,
cherry tomatoes, black olives & fresh peas served with a homemade raspberry vinaigrette

mit grillierten **Black Tiger Garnelen** / *with grilled Black Tiger shrimps*
36

mit **Pouletsteak** / *with chicken steak*
34

mit gebackenem **Brie-Käse** / *with baked Brie cheese*
32

mit **Rindsfiletwürfeln** / *with beef fillet cubes*
42

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“,
mit Pommes frites dazu angemachtes Salatbouquet
Breaded pork escalope, Viennese style, with French fries served with a salad bouquet
36

Cordon-Bleu vom Schwein (240g)
mit Bauern-Hinterschinken und Davoser Bergkäse gefüllt dazu gebratene Rosmarin Kartoffeln
Cordon Bleu of pork (240g)
filled with country ham and Davos mountain cheese served with roasted rosemary potatoes
38

,,Heissi Stei,,
 „Der steinige Weg zum Glück,,
 „Hot Stone,,
 „The stony road to happiness,,

	180g	250g	400g
Hirsch Entrecôte / <i>Venison entrecote</i>	43	54	76
Pferdefilet / <i>Horse fillet</i>	44	55	79
Rindsfilet / <i>Beef fillet</i>	49	61	85

	180g	360g
Zebrafilet / <i>Zebra fillet</i>	47	69
Lamm Entrecôte / <i>Lamb entrecote</i>	46	68
Rehsteak / <i>Roe Deer Steak</i>	45	67

Wildschweinkoteletts / <i>Wild boar chops</i>	460g	55
Swiss Rib-Eye-Steak / <i>Swiss Rib-Eye-Steak</i>	300g	69
Swiss Black Angus Entrecôte / <i>Swiss Black Angus</i>	300g	69
US-Bison Entrecôte / <i>US-Bison entrecote</i>	300g	75
Schweinssteak (Hals) / <i>Pork steak (neck)</i>	300g	49



Eine Beilage nach Wahl Inklusive:

Country fries, Röstikroketten, Pommes frites, Basmatireis, Tagliatelle,
 grilliertes Gemüse, gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

One side dish of your choice including:

*Country fries, rösti croquettes, french fries, basmati rice, tagliatelle, grilled vegetables,
 fried rosemary potatoes or homemade spaetzle*

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:

Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce & hausgemachte Kräuterbutter

Sauces & herb butter included:

Cocktail, garlic & sweet thai chili sauce & homemade herb butter

Extras:

Grüner Pfeffersauce / <i>Green pepper sauce</i>	9
Steinpilzrahmsauce / <i>Porcini cream sauce</i>	9
Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i>	9
Zweite Beilage / <i>Second supplement</i>	9

Dessert

Mini hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm
Mini homemade chocolate mousse with whipped cream

10

Mini hausgemachte Panna Cotta mit Ananaschutney
Mini homemade panna cotta with Pineapple chutney

10

Mini hausgemachtes Tiramisu
Mini homemade tiramisu

10

Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanille Sauce
Apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce

15

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace & hausgemachtem Salzkaramell
Grisons nut cake with vanilla ice cream & homemade salted caramel

16

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Vanilleglace
Chocolate cake with liquid core with vanilla ice cream

18

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleglace / *Espresso with vanilla ice cream*

9

Sorbet Colonel
Zitronensorbet mit Wodka / *Lemon sorbet with vodka*

11

Coupe Danmark
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla cream ice cream with chocolate sauce and whipped cream

13

Banana Split - Vanilleglace mit Schokoladensauce, Bananen, Mandelsplittern und Schlagrahm
Vanilla cream ice cream with chocolate sauce, bananas, almond slivers and whipped cream

15

Fragen Sie unseren Servicemitarbeitern nach Glace Sorten

Ask our service staff for ice cream flavours

Eine Kugel / One scoop 4



Wir beziehen unser Fleisch, Fisch, Gemüse & Brot Produkte bei den Firmen:

Fleisch & Fisch - Metzgerei Stiffler AG, Davos, Schweiz

Gemüse - Adank Davos AG, Davos, Schweiz

Brot/Backwaren – Merz Schneider's AG, Davos, Schweiz

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbfleisch	-	Schweiz
Rindfleisch	-	Schweiz/Uruguay/Paraguay/Finnland
Geflügel	-	Schweiz/Frankreich/Brasilien*
Lammfleisch	-	Australien*
Hirschfleisch	-	Tschechische Republik
Pferdefleisch	-	Argentinien
Trockenfleisch	-	Schweiz
Wurstwaren & Schinken	-	Schweiz
Straussenfleisch	-	Südafrika
Elchfleisch	-	Schweden/Finnland
Rehfleisch	-	Tschechische Republik
Bisonfleisch	-	USA*
Zebrafleisch	-	Südafrika
Wildschweinkotelett	-	Österreich

Fischdeklaration

Garnelen	-	Vietnam/Bangladesch
Lachsfilet	-	Norwegen
Saibling	-	Island
Thunfisch	-	Philippinen
Zanderfilet	-	Russland
Crevetten	-	Vietnam

*Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Servicepersonal vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotene Gerichte verwenden.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwSt.

**May have been produced with hormonal and/or non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.
We ask our guests to inform us in case of allergies, intolerances or adverse reactions to food ingredients. Please inform our service staff before ordering so that we can advise you to the best of our ability.*

We will also inform you about all ingredients and the origin of the food we use for the dishes on offer.

All wines contain sulphites.

All prices in Swiss francs and incl. VAT.

Kinder Menu / Kids menu

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre
For our little guests up to 12 years

Ich weiss nicht...

Chicken Nuggets mit Pommes frites & Grillgemüse
Chicken nuggets with French fries & grilled vegetables

15

Hab' keinen Hunger...

Fischknusperli mit Pommes frites & Grillgemüse
Fish crispies with French fries & grilled vegetables

17

Ich esse kein Fleisch Mama...

Gebratenes Pouletbrust mit Tagliatelle & Tomatensauce
Roasted chicken breast with tagliatelle & tomato sauce

18

Das hatte ich schon gestern...

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art,, mit Pommes frites & Grillgemüse
Breaded pork escalope, Viennese style, with French fries & grilled vegetables

19

Ist mir egal...

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Homemade cheese spaetzle with fried onions

15

Ich will das nicht...

Pasta mit Tomaten Sauce
Pasta with tomato sauce

14

Irgendwas...

Kinder Portion Pommes
Children's portion of french fries

9

GUTEN APPETIT!