

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)

Herzlich willkommen im Steakhouse Ochsen!

Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen, und
wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Ihr Ochsen-Team

Welcome to Steakhouse Ochsen!

*We are delighted to have you with us and wish you a
wonderful dining experience. Your Ochsen team*





Ochsen Menu

Grillierte Black Tiger Garnelen (5 Stück)
mit Rucola an hausgemachtem Knoblauch-Mayonnaise Dip
Grilled Black Tiger shrimps (5 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 / <i>Green pepper sauce</i>	10
Steinpilzrahmsauce / <i>Porcini cream sauce</i>	10
Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i>	10
Zweite Beilage / <i>Second supplement</i>	10

Hausgemachtes Schokoladenmousse
Homemade chocolate mousse



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* 10
Steinpilzrahmsauce / *Porcini cream sauce* 10
Sauce Béarnaise / *Sauce Béarnaise* 10
Zweite Beilage / *Second supplement* 10

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

Salate Salad

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*

20

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

21

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

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit seinem Öl & Kürbiskernen
Homemade pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

16





Steakhouse Ochsen

Vorspeisen Appetizer

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

12

„Bruschetta Italiana,,
Rustico Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
Homemade bruschetta with tomatoes, onions, garlic, basil & olive oil

15

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*

23

Oktopus-Carpaccio
an Limetten-Grüntee-Vinaigrette mit Rucola, getrockneten Tomaten & Grissini
*Octopus carpaccio
with lime-green tea vinaigrette, rocket, dried tomatoes & grissini*

26

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*

27

Grillierte Black Tiger Garnelen (10 Stück)
mit Rucola an hausgemachtem Knoblauch-Mayonnaise Dip
*Grilled Black Tiger shrimp (10 pieces)
with rocket of homemade garlic-mayonnaise dip*

25

130g Klassisches Rindstatar mit geröstetem Huusbrot
Kapern, Cornichons, rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Paprikawürfeln
*130g Classic beef tartare with garlic „Huus,, bread
capers, gherkins, red onions, chili, garlic, diced peppers*

29

„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)



Vegi & Pasta

„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

32

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

Spaghetti Bolognese „Ochsen Art“, mit geriebenem Parmesankäse
Spaghetti Bolognese 'Ochsen Style' with grated Parmesan cheese

29

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

33

Fisch & Klassiker

Fish & 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*

Saiblingilet

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

36

Hausgemachte Poulet-Roulade

mit Truthahnschinken, Dörrtomaten, Mozzarella & hausgemachtem Pesto gefüllt, dazu
Selleriepüree & Bratensauce
*Homemade chicken roulade
filled with turkey ham, sun-dried tomatoes, mozzarella and homemade pesto,
served with celeriac purée and gravy*

37

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“,

mit Pommes frites dazu angemachtes Salatbouquet
Breaded pork escalope, Viennese style, with French fries served with a salad bouquet

38

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*

39

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

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

	180g	360g
Zebrafilet / <i>Zebra fillet</i>	48	71
Straussensteak / <i>Ostrich steak</i>	48	71
Lamm Entrecôte / <i>Lamb entrecote</i>	46	68
Rehsteak / <i>Roe Deer Steak</i>	46	68

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>	10
Steinpilzrahmsauce / <i>Porcini cream sauce</i>	10
Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i>	10
Zweite Beilage / <i>Second supplement</i>	10

Dessert

Hausgemachte Mini-Schokoladenmousse mit Schlagrahm
Homemade mini chocolate mousse with whipped cream

10

Hausgemachte Mini-Panna-Cotta mit Ananaschutney
Homemade mini panna cotta with pineapple chutney

10

Hausgemachtes Mini-Tiramisu
Homemade mini tiramisu

10

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce
Homemade apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce

15

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace
Homemade molten chocolate cake 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 ice cream with chocolate sauce and whipped cream

13

Hot Berry
Vanilleglace mit heißen Beeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

13

Banana Split
Vanilleglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplittern und Schlagrahm
Vanilla ice cream with bananas, chocolate sauce, slivered almonds and whipped cream

15

Fragen Sie unser Serviceteam nach unseren Glacesorten.
Ask our staff about our ice cream flavours.

Eine Kugel / One scoop

4

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 Pasta & 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

15



Globi Stracciatella / Schokolade

Stracciatella-Glace / Schokoladen-Glace mit Goldnuggets

5