

Salate und Vorspeisen

	Grüner Blattsalat «Waldhotel»	11
	mit bunten Sprossen knusprigen Croutons	
	Bunter Blattsalat «Waldhotel»	14
	mit Tomaten Gurken Mais knusprigen Croutons bunten Sprossen	
	Dressings zur Auswahl: Kürbis Dressing French Dressing Italian Dressing	
	Gratinierter, italienischer Ziegenfrischkäse	19
	Kürbis-Mango Chutney Kürbisgel Blattsalat Baumnüsse Kürbisöl	
	Nüssli Salat	19
	Buchenpilze gebratener Speck gehacktes Ei Pinienkerne	
	Geräucherte Rauchlachs Tranchen	24
	Pumpernickel Lachs Rogen Gurke Mango-Gel Soja Kräuteröl	
	Mariniertes Schweizer Rindstatar nach «Waldhotel Art»	
	Brandy Creme Kapern Sprossen Wachtelei Butters toast	
		70g 25
		140g 37

Suppen

		Kürbissuppe mit Kürbisöl	15
		Geröstete Kürbiskerne	
		Davoser Frischkäse-Suppe mit Prosecco	15
		Pfirsich Chutney Schinken Chip	
		Geräucherte Curry-Maissuppe	15
		Knuspriger Mais Chili Fäden	

Flammkuchen

	Flammkuchen nach Elsässer Art	19.5
	mit Speck und Zwiebeln	
	Flammkuchen nach Waldhotel Art	19.5
	mit sieben Gemüsen	
	mit frischem Rucolasalat auf Flammkuchen	+ 2

Vegetarisch

-  **Steinpilz Ravioli mit knusprigem Federkohl** 30
Petersilien-Rahmsauce | Steinpilz Öl
-  **Marroni-Spinat-Taler an Marroni Sauce** 32
Buchenpilze | Maroni | geschmorte Honig-Karotten | Preiselbeergelee
-  **Zweifarbigen Kartoffelgratin mit Kräutersaitlingen an Estragon-Rahmsauce** 30
Honig-Dill-Silberzwiebeln | Erbsenpüree | Radieschen
-  **Bündner Capuns an Bergkäse-Sauce** 32
Kräutersalat | Gemüsechips | Kräuteröl

Fisch

- Wolfsbarsch Filet** 42
Nailly Prat-Orangensauce | Thymian-Kartoffelpüree | Romanesco | Radieschen
- Angebratenes Gelbflossen-Thunfischfilet** 46
Soja-Limettsauce | Chili-Sesam Reis | Coco Bohnen | Peperoncini
- Swiss Lachs aus Lostallo** 48
Estragon-Rahmsauce | Fregola sarda | Sprossen | Honig-Dill-Silberzwiebeln | Romanesco

Fleisch

- «Pulled Beef» von der Rindsschulter** 42
Peperoni-Reis | Sprossen | Zwiebel-Nuss Crumble | Radieschen
- Hirschentrecôte an Haselnuss Rahmsauce** 46
Maroni | Haselnuss-Spätzle | Rotkraut | Buchenpilze | Ingwer-Quittengelee
- Coq au vin nach «Waldhotel Art»** 42
Karotten-Kartoffelstampf | geschmorte Honig-Karotten | Coco Bohnen
- Schweizer Kalbsnierstück an Williams-Rahmsauce** 56
Zweifarbigen Kartoffelgratin | Preiselbeergelee | Pastinaken-Püree | Romanesco

Dessert

	Sauerrahm-Parfait mit Vanille	15
	Bretonischer Sablé eingelegte Aprikosen Aprikosen Gel Rahm	
	Hausgemachtes Tiramisu	15
	Feigen Feigen-Gelee Traubensorbet weisse Schoggi geröstete Pistazien	
	Passionsfrucht Cheesecake	15
	Passionsfrucht-Gel dunkle Schokolade Ingwer-Limetten Sorbet	
	Schokoladenbrownie	16
	Erdnusscreme marinierte Preiselbeeren weisse Schoggi Sauerrahm-Glace	

Coupes und Glace

		klein	gross
	Coupe «Herbst»	11	16
	Traubensorbet Ingwer-Limetten Sorbet Zwetschgensorbet frische Feigen und Feigen Gel		
	Coupe «Nesselrode»	11	16
	Vanilleglace Meringue Vermicelles Rahm		
	Der Klassiker «Coupe Dänemark»	11	16
	Vanilleglace Schokoladensauce Rahm		
	Coupe Eichhörli	11	16
	Haselnuss- Schokolade- Vanilleglace geröstete Salz-Baumnüsse Karamellsauce Rahm		

**Wir haben folgende Glacesorten und Sorbets von der Firma Balnot «Glatsch»
aus Filisur zur Auswahl:**

Glace:	Vanille Schokolade Haselnuss Sauerrahm	pro Kugel	4.5
Sorbet:	Traube Ingwer-Limette Zwetschge	pro Kugel	4.5

Käse

	Käseteller	19
	Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Prättigauer Schafskäse Taleggio	