

Vorschläge für Apéros



Getränke

Huusapéro
Hausgemachte Früchtebowle
Weine von unserer Weinkarte
Hausgemachter Eistee

Für kalte Tage

Hausgemachter Glühwein	9	pro Glas
Diverse Punch	5	pro Glas

Für Weinliebhaber: Bitte konsultieren Sie unsere Weinkarte.

Für Cocktails / Open Bar Apéros: Bitte fragen Sie nach unserer Barkarte.

Dazu - Klein aber fein

Portion

Gebrochene Parmesanstücke	6
Marinierte grüne und schwarze Oliven	5
Marinierte getrocknete Tomaten	5
Grillierte Peperoni Streifen	6

Apéro à la carte

Canapés

Eigelb Creme	CHF 5
Ziegenkäse-Randen	CHF 5
Frischkäse-Thymian	CHF 5
Avocado Crème	CHF 5
Tomaten-Mozzarella	CHF 5
Schmorpaprika Creme	CHF 5

Krabben CHF 6
Räucherforelle CHF 5
gebeizter Lachs CHF 5

Bündner Fleisch CHF 5
Vitello Tonnato CHF 5
Roastbeef CHF 5
Tatar vom Rind CHF 5

Häppchen (ca. 4 bis 5 cm)

Klassische Schinkengipfeli CHF 6
Mini Davoser Käse Quiche CHF 6
Mini Spinat Quiche CHF 6
Mini Speck Lauch Quiche CHF 6
Kartoffel-Trüffel Tartlette CHF 6
Karotten Curry Ingwer Tartlette CHF 6
Tatar vom Thunfisch, Lachs oder Rind CHF 7
Curryschaumsüppchen CHF 6

Dessert Häppchen (ca. 4 bis 5 cm)

Mango-Passionsfrucht Schnitte CHF 5
Himbeer Schokolade Schnitte CHF 5
Zitronen Cheesecake CHF 5
Tartelette mit dunkler Schokolade CHF 5
Cheesecake Himbeere CHF 5
Schokoladen Eclairs CHF 5
Crème Schnitten CHF 5
Tart Tatin Apfelküchlein CHF 5

Apéro Pauschalen

Regional

Diverse lokale Käsespezialitäten
Bündner Rohschinken
Bündner Salsiz
Davoser Birnenbrot
CHF 16 pro Person

Vegetarisch

Hummus auf Gurke (vegan, gluten- und laktosefrei)
Auberginen-Feta Spiessli
Falafel mit Minz-Sauerrahm Dip
Ingwer Karotten Püree im Tartlett
CHF 16 pro Person

Kulinarisch

Tatar vom Rind auf Crostini
Frischkäse-Lachs Crêpe Roulade
Gazpacho (vegan, gluten- und laktosefrei)
Davoser Bergkäse Quiche
CHF 20 pro Person

Waldhotel Klassiker (warm und kalt)

- Mini Pita Brötli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
 - Laugen-Brötli gefüllt mit Salami und Ei
 - Dip-Gemüse: Rüebli, Kohlräbli und Gurken
mit Curry-, Sauerrahm-Kräuter- und Cocktailsauce
 - Mini-Schinkengipfeli
 - Mini-Davoser Käse Quiche
- CHF 24 pro Person**

Waldhotel Davos*****

Familie Marietta & Jürg Zürcher
Buolstrasse 3
7270 Davos Platz

+41 (0)81 415 15 15
info@waldhotel-davos.ch

waldhotel-davos.ch

Unsere Lieblinge (warm und kalt)

- Pikantes Rinds-Tatar im Tartlette
- Lachs-Canapé mit Meerrettich Sauce
- Gurken-Canapé mit Sauerrahm und Dill
- Mini-Crevetten an Cocktailsauce
- Rüeblisuppe mit Ingwer und Curry
- Bündner Gerstotto mit Pilzen

CHF 31 pro Person

Unsere Spezialitäten von nah und fern (warm und kalt)

- Korn-Brötli gefüllt mit Bündner Fleisch
- Tartlette mit Hüttenkäse und Schnittlauch
- Kartoffel-Brötli gefüllt mit Thon Creme
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- Grünes Curry mit Basmatireis und Gemüse Chip
- Gebratene Garnelen auf Sesam Glasnudeln mit Koreander

CHF 36 pro Person

Unsere Highlights aus dem Süden (warm und kalt)

- Oliven-Ciabatta gefüllt mit Salami Nostrano
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Rosmarin Focaccina gefüllt mit Taleggio-Käse und Gurken
- Tomaten Suppe mit Hausgemachtem Basilikumöl und Thymian Croutons
- Ravioli mit Spinat Ricotta und frittiertem Rucola
- Kalbs Medallion mit Rotwein Jus und Polenta

CHF 45 pro Person