


Salate und Vorspeisen

	Grüner Blattsalat mit Radieschen-Sprossen knusprigen Croutons	9
	Nüssli Salat mit Haus eingelegten Perl-Champignons Radieschen-Sprossen gehacktem Davoser Ei knusprigen Croutons Dressings zur Auswahl: Baum Nuss French Italian	18
	Davoser Frischkäse Timbale mit flambiertem Pfirsich Gelee an Salznüssen	16
	Duett vom norwegischen Rauchlachs Mousse und Tatar angemacht Zitronen-Sauerrahm an Seehasen Rogen Limetten Chili Gel Dill	21
	Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art Eigelbcreme Nüssli Salat Kapern Butters toast	70g 19
		140g 29





Suppen

	Steinpilz Creme Suppe mit knusprigem Chip von Alpen Heublumen	12
	Kürbis-Orangen Suppe mit Orangen-Öl Kürbiskernen	12

Flammkuchen

	Flammkuchen nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	19.5
	Flammenkuchen nach Waldhotel Art mit sieben Gemüsen mit frischen Ruccolasalat auf Flammkuchen	19.5 +

Vegan und Vegetarisch

-  **Hausgemachte Baumnuss Spätzle** 29
an Rosmarin-Honig Rahmsauce | Rosenkohl | Rotkraut | Kräutersaitling | Marroni
-  **Falafel auf Couscous** 24
mit Grüner Curry Sauce | Kräutersalat
-  **Kartoffel Gnocchi** 28
an Pilzsauce | gehobelte Waldchampignons
-  **Bündner Pizzoccheri** 28
mit Kürbissauce | Kartoffelwürfeln | Schwarzwurzeln



Fisch

- Gebratener Saibling** 34
an milder Estragonsauce | Schwarzwurzeln | Süsskartoffelpüree
- Gebratener Zander** 35
mit Orangen-Rahm Sauce | Spinat Linguini | Eis-Fenchel | knusprigem Quinoa
- Swiss Lachs aus Lostallo** 44
an Naily Prat-Dillsauce | Venere Reis | ganzen Radieschen und seinen Sprossen

Fleisch


- Hausgemachtes Rehgulasch** 39
in Portwein Sauce | Baumnuss Spätzle | Rosenkohl
- Hirsch Entrecôte** 46
an Preiselbeersauce | gebratener Kräutersaitling | Rotkraut | Serviettenknödel
- Alpsteiner Pouletbrust** 36
an Thymian Jus | Pastinakenpüree | Urkarotten | Dauphine Kartoffeln
- Kalbsentrecôte Medaillon** 52
mit Brandy Rahm Sauce | Schnittlauch | Kartoffelpüree | Rosenkohl | Waldchampignons

Dessert

-  **Herbstliche Vermicelles Variation** 13
mit Mini Meringues | Kirsch Gel | eingelegten Kirschen
- Lotus Biscoff Karamellmousse** 11
an ganzen blauen Trauben | Gel | knusprigem Keks
-  **Variation von Himbeere und Schokolade** 14
Himbeer-Schokoladenwürfel | Schokoladenmousse | Himbeersauce

Coupes und Glace

klein gross

- Coupe Nesselrode** 12 16
Meringues | Vanilleglace | Vermicelles | Rahm
-  **Coupe Ingwer Fresh** 12 16
Ingwer Limettensorbet | Passionsfruchtsauce | frische Ananas
- Coupe Eichhörnli** 12 16
Haselnussglace | Schokoladenglace | Vanilleglace | geröstete Salzbaumüsse | Caramelsauce, Rahm

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

Glace:	Vanille Schokolade Haselnuss	pro Kugel	4.50
Sorbet:	Erdbeere Ingwer-Limette Zwetschghe	pro Kugel	4.50

Käse

- Käseteller** 15
Roquefort | Davoser Bergkäse mild | Kreuzkäse (halb harter Käse)
Sbrinz | Davoser Ziegenkäse | Tallegio | Birnenbrot | Garnitur