

★ ★ ★ ★ ★
WALDHOTEL
- RESTAURANT ATRIUM -

Unsere Lebensmittelphilosophie:

Sehr geschätzte Gäste

Wir verarbeiten erstklassige, möglichst naturnah produzierte Lebensmittel und beziehen die Produkte, wenn immer möglich bei uns bekannten, regionalen Lieferanten.

Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine ehrliche und partnerschaftliche Beziehung.

Fleisch:

Unser Fleisch kaufen wir hauptsächlich bei der **Metzgerei Spiess in Schiers** (Prättigau), welche in Davos auch eine Fleischtrocknerei betreibt.

Schweinefleisch CH / Rindfleisch CH / Kalbfleisch CH / Poulet CH / Ente HUN / Maispoularde FRA

Fisch:

Wir verarbeiten nur Salzwasserfische, sowie Krusten- und Schalentiere mit **MSC-Siegel** für nachhaltigen Fischfang und richten uns nach dem WWF Fischatgeber. Süswasserfisch CH

Gemüse / Früchte:

Unsere Früchte und unser Gemüse werden von **Gemüse Waser Davos** täglich frisch angeliefert. Früchte Waser achtet darauf, vorwiegend Schweizer Ware einzukaufen.

Kaffee:

Unser Kaffee ist ein 100% biologisch angebauter und **Max Havelaar** fairtrade-zertifizierter Arabica Kaffee aus Honduras. In Honduras steht die Cooperativa Agopecuaria Regional Union Chinacla für rund 445 Fairtrade zertifizierte Kaffeebauern. Die traditionsreiche Firma Blaser Kaffee in Bern importiert den Kaffee direkt von der Cooperativa.

Milch- und Eiprodukte:

Der grösste Teil unserer Milchprodukte wie Butter, Joghurt, Quark und Käse werden in der **Molkerei Davos** hergestellt. Die Eier stammen von glücklichen Freilandhühnern aus dem Bauernbetrieb von Kaspar und Romy Hoffmann.

Weine:

In unserer Weinkarte finden Sie eine Selektion von ausgesuchten Weinen und Produzenten. Die meisten Winzer sind **Kleinproduzenten**, welche ihre hervorragenden Weine nach biologischen Richtlinien, **naturnah und nachhaltig** herstellen.

Allergien:

Die angebotenen Speisen können allergene Inhaltsstoffe aufweisen. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%.