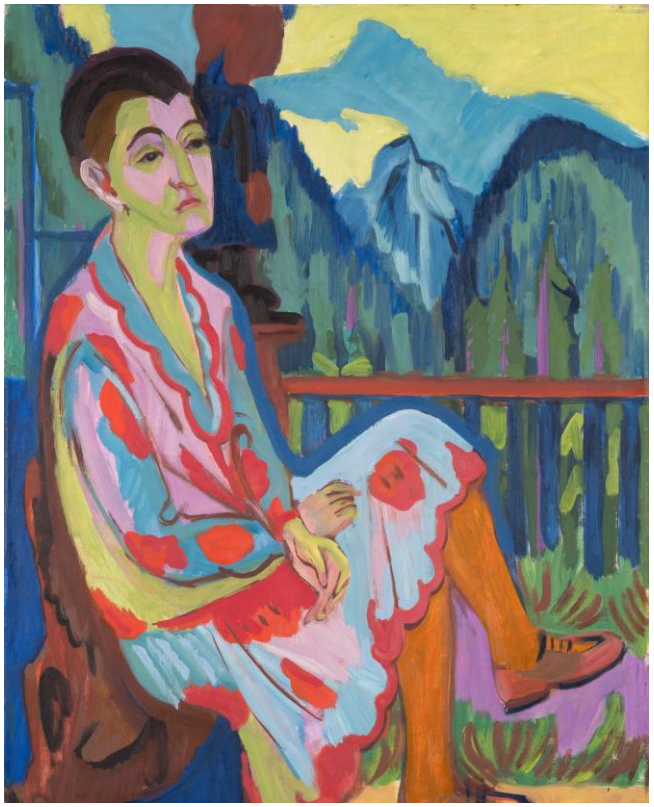
WALDHOTEL
DAVOS
FOR BODY & SOUL

Menu du jour



Ernst Ludwig Kirchner, «Sitzende Dame»

Getränkeempfehlung

Weisswein

Sancerre AOC, Domaine M. Girard & Fils M.O., 2023 7.5 dl 68
Traubensorte: Sauvignon Blanc
Zitrusfrüchte, Melone, Minze und Akazienblüten

Rotwein

Cuvée la pleine lune, Assamblage rouge, AOC Valais, 2021 7.5 dl 59
Traubensorten: Merlot, Syrah, Cornalin, Diolinoi
Dunkle Beere, würzig, sehr ausbalanciert

Als alkoholfreie Alternative empfehlen wir Ihnen unsere Edelsäfte:

Weiss	Gewürztraminer Breakaway alkoholfrei	(0.5vol%)	1 dl 8
Rot:	Wildkirschensaft, Obsthof Retter		1 dl 9

Abendmenu vom Dienstag

Davoser Frischkäse Suppe mit Prosecco
Pfirsich Chutney | Schinken Chip

oder

Gemischter Blattsalat «Waldhotel»
mit Dressing Ihrer Wahl

oder

Ananassaft

****

Hirsch Entrecôte an Haselnuss-Rahmsauce
Marroni | Haselnuss-Spätzle | Rotkraut
Buchenpilze | Trauben-Gewürz-Gelee

oder

Steinpilz Tortelloni mit knusprigem Federkohl
Petersilien-Rahmsauce | Steinpilz Öl | Kürbiskerne

****

Coupe «Wintertraum»
Trauben Sorbet | Ingwer-Limetten Sorbet | Zwetschgen Sorbet |
Zwetschgen Sorbet | frische Feigen und Feigen Gel

oder

Käseteller
Roquefort | Davoser Bergkäse mild | Kreuzkäse
Sbrinz | Prättigauer Schafskäse | Taleggio | Birnenbrot | Feigensenf