Menu du jour



Henri de Toulouse Lautrec, «A la Mie»

WALDHOTEL
DAVOS
FOR BODY & SOUL

Buolstrasse 3 | 7270 Davos Platz | +41 81 415 15 15

Getränkeempfehlung

Weisswein

L'énigme, St. Saphorin AOC Lavaux, Dom. des Faverges, 2020 7.5dl 58
Traubensorte: Chasselas
Reifer Apfel, leicht bittere Noten und reife Frucht, perfekte Balance
Produktion und Anbau: Demeter zertifiziert, unfiltriert, Naturhefe

Rotwein

Humagne Rouge AOC Valais, Christian Crittin 2022 7.5 dl 57
Traubensorte: Humagne Rouge
Wilde Beeren, fruchtig, harmonischer Humagne Rouge mit einem mittellangen Abgang
Produktion und Ausbau: Umstellungsphase auf biologischen Weinbau

Als alkoholfreie Alternative empfehlen wir Ihnen unsere Edelsäfte:

Weiss: Gelber Muskateller, Weingut Gross, Flein 1 dl 8
Rot: Wildkirschensaft, Obsthof Retter 1 dl 9

Abendmenu vom Freitag

Weisse Spargelcremesuppe
Bärlauch Öl |Sauerampfer

oder

Gemischter Blattsalat «Waldhotel»
mit Dressing Ihrer Wahl

oder

Tomatensaft

****

Wolfsbarschfilet
Safran-Balsamico Sauce | Tomatenrisotto
Kräuter-Radieschen | Romanesco

oder

Cremiges Fregola Sarda
Peperoni-Honig Sauce | Davoser Hüttenkäse
Ratatouille

****

Schokoladen Brownie
Erdnusscreme | marinierte Preiselbeeren | weisse Schoggi
Walnüsse | Marzipan-Glace
oder

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