WALDHOTEL
DAVOS
FOR BODY & SOUL

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

Menu du jour



Ernst Ludwig Kirchner, «Davos im Winter»

Getränkeempfehlung

Weisswein

Petite Arvine « Séléné », AOC Valais, Domaine C. Crittin, 2022 7.5dl 62
Traubensorte: Petite Arvine
Grapefruit, Rhabarber, elegant, stilvoll, aromatisch, mineralisch
Produktion und Ausbau: Umstellungsphase auf biologischen Weinbau

Rotwein

Lagrein Classico, I Vignetti, DOC Alto Adige, Peter Sölva, 2019 7.5dl 63
Traubensorten: Lagrein
Zarte Kirschen, Veilchen, elegant, ausgewogen
Produktion und Ausbau: naturnah

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 Samstag

Geräucherte Rauchlachstranche
Pumpernickel-Erde | Lachs Rogen | Gurkenperlen
Meerrettich-Sauerrahm | Kräuteröl

oder

Gemischter Blattsalat «Waldhotel»
mit Dressing Ihrer Wahl

oder

Granatapfelsaft

****

Schweizer Kalbsrückensteak an «Vieille Prune» Rahmsauce
Dauphine Kartoffeln | Spargel |
Pastinakenpüree | Trauben Gewürzgel

oder

Bünder Capuns an Bergkäsesauce
Gemüsechips | Kräuteröl

****

Coupe «Eichhörnli»
Haselnuss, -Schokoladen und Vanilleglace
Rahm | Nüsse

oder

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