







Salate und Vorspeisen

 Grüner Blattsalat		
Sprossen Brot Croutons		9
Bunter Blattsalat Bündner Art		
mit Cherry Tomaten Sprossen Bündner Salsiz Brot Croutons		15
Dressings zur Auswahl: Himbeer, French, Italian		
Charentais Melonen Gelee		
mit Rauchschinken Rucola Erdbeeren		16
 Mini Burrata		
mit eingelegten Kirschtomaten Rucola schwarzen Oliven		18
Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art		
Eigelbcreme Sprossen knusprige Kapern Toast	70g	19
(Für unsere Halbpensionsgäste als Hauptgericht)	140g	29

Suppen

 Kalte Gurken-Joghurt Suppe		
mit Quinoa Schnittlauch		10
 Tomatensuppe		
mit Basilikumöl Petersilie		9

Vegan und Vegetarisch

-  **Hausgemachte Servietten Knödel**
mit Schnittlauch Sauce | grüne Bohnen | Karotten 24
-  **Falafel**
mit Cous Cous | Grüne Curry Sauce | Kräutersalat 24
-  **Kartoffel Gnocchi**
mit Tomaten-Oliven Sauce | Cherry Tomaten | Waldchampignons 28
-  **Bündner Pizzoccheri**
Sauce Vierge | Kartoffeln | Erbsen 28

Fisch

- Gebratenes Saiblingsfilet**
mit Senf-Dill Sauce | Gurken Gemüse | Servietten Knödel 33
- Gebratenes Zanderfilet**
mit Orangen-Rahmsauce | Spinat Linguini | Fenchel 34
- Swiss Lachs aus Lostallo**
mit Safran Sauce | Erbsen Kartoffel Stampf | Tomaten 42

Fleisch

- Nierstück vom Thurgauer Apfelschwein**
mit Calvados Rahmsauce | Linguini | Romanesco Röschen 36
- Geschnetzelte Schweizer Kalbsleber**
mit Pommery Senfsauce | Servietten Knödel | grüne Bohnen | Karotten Püree 44
- Alpsteiner Poulet Brust**
mit Thymian Jus | Dauphine Kartoffeln | zweierlei Karotten 36
- Schweizer Rindsentrecôte Medaillon**
mit Brandy Rahm Sauce | Röstzwiebel - Kartoffelpüree | Waldchampignons 52

Desserts

Passionsfrucht Schnitte mit Johannisbeeren	11
Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeeren Vanille Espuma	9.5
Variation von Himbeere und Schokolade mit Himbeer-Schokoladen Würfel Schokoladen Mousse Himbeersauce	14

Glacé

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

Rahmglace:	Vanille Schokolade Haselnuss	pro Kugel	4.50
Sorbet:	Erdbeere Melone Zwetschge	pro Kugel	4.50

Käse

Käseteller Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Davoser Ziegenkäse Taleggio Birnenbrot Garnitur	15
--	----