





Salate und Vorspeisen

	Grüner Blattsalat mit Radieschen Sprossen knusprigen Croutons		9
	Nüssli Salat mit süss-sauer eingelegtem Butternuss Kürbis Radieschen Sprossen gehacktem Davoser Ei knusprigen Croutons Dressings zur Auswahl: Hagebutten French Italian		16
	Variation von der gelben und roten Rande Randenmousse Püree Gel an süsser Pumpernickelerde knusprige Petersilie		12
	Duett vom norwegischem Rauchlachs Mousse und Tatar angemacht Zitronen-Sauerrahm an Seehasen Rogen Limetten-Chili-Gel Spinat-Gelee		16
	Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art mit Eigelbcreme Nüssli Salat Kapern Butters-toast	70g	19
		140g	29





Suppen

	Steinpilz Creme Suppe mit knusprigem Chip von Alpen Heublumen		11
	Kürbis-Orangen Suppe mit Orangen-Öl Kürbiskernen		10

Flammkuchen

	Flammkuchen nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln		19.5
	Flammenkuchen nach Waldhotel Art mit sieben Gemüsen		19.5
	mit frischem Ruccolasalat auf Flammkuchen		+1

Vegan und vegetarisch

-  **Scheibe von gebackenem Quinoa Tricolore** 28
an Estragon-Rahmsauce | Urkarotten Püree an Minikarotten | Kerbel | roter Peperoncini
-  **Spinat Falafel** 26
auf Couscous an roter Currysauce | Kräutersalat
-  **Kartoffel Gnocchi** 28
an Pilzsauce | mit gehobelten Waldchampignons
-  **Chinesische Glasnudeln** 26
mit Koriander Chiffonade | Ingwer-Knoblauch-Sauce | geröstetem weissem Sesam | flambierten Peperonchini





Fisch

- Saiblings Filet** 36
an milder Estragonsauce | Lauch-Julienne | getrockneter Tomate | Pastinaken-Püree und -Stücken
- Gebratener Zander** 38
an Blutorangensauce | Beluga-Linsen | Staudensellerie | Butternuss Kürbis
- Swiss Lachs aus Lostallo** 42
an Spinat Rahm Sauce | Venere Reis | Spitzkohl | kleinem Kräutersalat




Fleisch

- Schweizer Schweinskotelett** 40
mit «Café de Paris» Butter an kleinen Bratkartoffeln | roten Zwiebeln | Cherry Tomaten
- Hirsch Entrecôte** 44
an Moosbeeren-Sauce | gebratenem Kräutersaitling | Rotkraut auf hausgemachtem Knödel
- Perlhuhn Brust** 35
an Rotwein-Jus | Pastinaken-Püree | Urkarotten | Dauphine Kartoffeln
- Schweizer Rinds Entrecôte** 52
Medaillon an Rosmarin-Honig Rahmsauce | Sellerie Thymian Flan | Romanesco Röschen | Glühwein Birne

Dessert


	Pistazien-Honig Parfait auf bretonischem Sablé Crumble Portwein-Feigen	14
	Hausgemachtes Bratapfel Tiramisu mit marinierten Apfelstücken deren Püree	12
	Dreierlei Schokoladen Mousse Würfel mit Gewürz-Mandarine Appenzeller Ingwer-Bier-Gel	15
	Zwetschgen Traum Zwetschgen Cheesecake eingelegte Zwetschgen Zwetschge-Zimt Sorbet	14

Coupes und Glace

		klein	gross
	Coupe Fruchtig-scharfer-Winter Hagebutte-Portwein Ingwer-Limette Zwetschge-Zimt	10	14
	Coupe Waldhotel Winterliches Glace Honig Kürbiskerne Pistazien Feige Rahm	10	14
	Coupe Eichhörnli Haselnuss Schokoladen Vanille Glace geröstete Salz-Baumnüsse Caramel Sauce	10	10

Wir haben folgende Sorten Glace und Sorbets von der Firma Balnot «Glatsch»

aus Filisur zur Auswahl:

	Glace:	Vanille Schokolade Haselnuss	pro Kugel	4
	Sorbet:	Hagebutte-Portwein Ingwer-Limette Zwetschge-Zimt	pro Kugel	4

Käse

Käseteller	15
Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Davoser Ziegenkäse Taleggio	