






## Salate und Vorspeisen

- |   |   |          |
|---|---|----------|
|  | <b>Grüner Blattsalat «Waldhotel»</b><br>mit Radieschensprossen   knusprige Croutons                       | 11       |
|   | <b>Nüsslisalat mit frischen Pfefferlingen</b><br>an gesalzenen Baumüssen   blauen Trauben                 | 18       |
|   | Dressings zur Auswahl: Kürbiskern   Französisch   Italienisch   |          |
|  | <b>Kürbismousse mit eingelegten Marroni</b><br>an Kürbiskerngel   Kürbiskernflorentiner                   | 18       |
|   | <b>Norwegischer Rauchlachs</b><br>mit Zitronen-Dill Panna Cotta   Lachs Rogen   Kürbis   Venere Reis Chip | 19       |
|   | <b>Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art</b><br>mit Brandy Creme   Rucola   Kapern   Butters toast    | 21<br>31 |





## Suppen

- |  |   |    |
|--|---|----|
|   | <b>Marronisuppe</b><br>mit angebratenen Salsizwürfeln   | 12 |
|   | <b>Kürbis-Orangensuppe</b><br>mit salzigen Kürbiskernen | 12 |
|  | <b>Steinpilzsuppe</b><br>mit hausgemachtem Steinpilz Öl | 14 |

## Flammkuchen

- |   |  |      |
|---|--|------|
|   | <b>Flammkuchen nach Elsässer Art</b><br>mit Speck und Zwiebeln | 19.5 |
|  | <b>Flammenkuchen nach Waldhotel Art</b><br>mit sieben Gemüsen  | 19.5 |
|   | mit frischem Rucolasalat auf Flammkuchen                       | + 1  |

## Vegetarisch und vegan

-  **Herbstlicher Gemüseteller mit Kräutersauce** 32  
Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Rotkraut | Spitzkohl | Rosenkohl | Waldchampignons
-  **Spinat Falafel** 30  
auf Couscous | rote Currysauce | Kräutersalat
-  **Pilz Gnocchi** 32  
mit gebratenen Pfifferlingen | Pinot Noir Birne
-  **Randen-Risotto** 30  
mit eingelegten Feigen | Bratapfel Chutney

## Fisch

- Wolfsbarsch an Staudensellerie-Apfel Sauce** 38  
auf Belugalinsen | Portulak | halbtrocknete Cherry Tomaten
- Saiblingsfilet** 38  
an Meerrettich-Dill Sauce | Randen-Risotto | Romaneskoröschen
- Swiss Lachs aus Lostallo** 42  
an fruchtiger Thymian-Rahmsauce | Fregola Sarda | Spitzkohl | Korallen Chip

## Fleisch

- Medaillon vom Wildschwein Nierstück** 36  
an Wacholder Jus | Quarkspätzle | Rotkraut | Rosenkohl
- Hirschentrecôte an Zartbitter Schokoladensauce** 46  
an Kräuterknödeln | Rotkraut | Pfifferlinge | Pinot Noir Birne
- Mais Poulardenbrust Supreme an Orangen-Rosmarinsauce** 38  
Pilzgnocchi | Rotes Zwiebelpüree | brauner Champignon | Romanesco
- Schweizer Rindsentrecôte Medaillon** 52  
an Maggia-Pfeffersauce | Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Rosenkohl

## Dessert

- V

**Limoncello Parfait** 14

auf bretonischem Sablé | Feigen | Feigensauce
- V

**Hausgemachtes Tiramisu** 14

mit eingelegten Trauben | Traubensorbet | Traubengel
- V

**Lavendelmousse mit Mandelknusper** 14

Aprikosen | Honigglace
- V

**Mille-Feuille vom Lotus Biscoff Mousse** 14

an marinierten Preiselbeeren | Sauerrahmglace

## Coupes und Glace

**klein    gross**

- V

**Coupe «Herbst»** 10    15

Zwetschgen-Zimt | Trauben | Ingwer-Limetten Sorbet | frische Traubenstücke
- V

**Coupe «Nesselrode»** 10    15

Vanille Glace | Vermicelles | Meringue | Rahm
- V

**Coupe Eichhörnli** 10    15

Haselnuss | Schokolade | Vanille Glace | gerüstete Salz-Baumnüsse | Karamellsauce | Rahm

**Wir haben folgende Sorten Glace und Sorbets von der Firma Balnot «Glatsch» aus Filisur zur Auswahl:**

- V

Glace:    Vanille | Schokolade | Haselnuss | Sauerrahm | Honig    pro Kugel    4.5
- V

Sorbet:    Traube | Ingwer-Limette | Zwetschge-Zimt    pro Kugel    4.5

## Käse

- V

**Käseteller** 18

Roquefort | Urchiger Bergkäse mild | Kreuzkäse | Sbrinz | Prättigauer Schafskäse | Taleggio,