

Salate und Vorspeisen

 Grüner Blattsalat «Waldhotel»	11
Bunte Sprossen knusprige Croutons	
 Bunter Blattsalat «Waldhotel»	14
Tomaten Gurken Mais knusprige Croutons bunte Sprossen	
Dressings zur Auswahl: Rhabarber Dressing French Dressing Italian Dressing	
 Gratinierter, italinischer Ziegenfrischkäse	19
Grüner Spargel Pesto Erdbeeren Blattsalat Baumnüsse	
 Nüssli Salat mit grünem Spargel	19
Radieschensprossen Granatapfel Pinienkerne Croutons	
Geräucherte Rauchlachs Tranche	24
Pumpernickel Erde Lachs Rogen Gurkenperlen Meerrettich-Sauerrahm Kräuteröl	
Mariniertes Schweizer Rindstatar nach «Waldhotel Art»	
Brandy Creme Kapern Mizuna Sprossen Wachtelei Buttertoast	70g 140g
	25 37

Suppen

 Würzige Tomatensuppe	14
pikante Croutons Davoser Sauerrahm	
 Davoser Frischkäsesuppe mit Prosecco	15
Pfirsich Chutney Schinken Chip	
 weisse Spargelcremesuppe	15
Bärlauch Öl Sauerampfer	

Flammkuchen

Flammkuchen nach Elsässer Art	19.5
mit Speck und Zwiebeln	
 Flammkuchen nach Waldhotel Art	19.5
mit sieben Gemüsen	
mit frischem Rucola Salat auf Flammkuchen	+ 2

Vegetarisch

(V)	Ravioli gefüllt mit Anti Pasti Gemüse	34
	Thymiansauce grüner und weisser Spargel hausgemachtes Kräuteröl	
(V)	Süsskartoffel Waffel mit Gemüse Involtini	32
	zweierlei Dips Tomaten-Gel	
(V)	Weisser Spargel an Orangen-Hollandaise	34
	Schnittlauchkartoffeln Bärlauch Öl	
(V)	Bündner Capuns an Bergkäsesauce	32
	Kräutersalat Gemüsechips Kräuteröl	

Fisch

Wolfsbarschfilet	42
Safran-Balsamico Sauce Tomatenrisotto Kräuter-Radieschen Romanesco	
Angebratenes Gelbflossen-Thunfischfilet	46
Soja-Limetten Sauce Reisnudeln Sesam Grüner Spargel Peperoncini	
Swiss Lachs aus Lostallo	46
Basilikum-Oliven Sauce Fregola sarda Frühlingslauch schwarze Oliven	

Fleisch

Geschmorte Rinderbacke in Bündner Pinot Noir	44
Schnittlauchkartoffeln geschmortes Wurzelgemüse Romanesco	
Lammnierstück an Marsala-Cranberry Jus	48
Orientalisch gewürztes Cous Cous Kohlrabi Frühlingslauch	
Coq au vin nach «Waldhotel Art»	42
Kerbel-Kartoffelstampf Kohlrabi Radieschen Tomaten-Gel	
Schweizer Kalbsrückensteak an «Vieille Prune» Rahmsauce	59
Dauphine Kartoffeln Spargel Pastinakenpüree Trauben Gewürzgel	

Dessert

 Grand Marnier Parfait	14
Bretonisches Sablé Physalis Bitterorangenmarmelade Rahm	
 Hausgemachtes Tiramisu	15
Erdbeeren Erdbeer-Prosecco Gel Sauerrahm Glace weisse Schoggi geröstete Pistazien	
 Vanille Panna Cotta	15
Erdbeeren Tonkabohnen-Sauerrahm Erdbeersorbet	
 Schokoladen Brownie	15
Erdnuss Creme marinierte Preiselbeeren weisse Schoggi Walnüsse Marzipan Glace	

Coupes und Glace

klein gross

 Coupe «Frühlingstraum»	11	16
Erdbeersorbet Ingwer-Limetten Sorbet Holunder Sorbet frische Erdbeeren und Erdbeer-Prosecco Gel		
 Coupe «Heisse Liebe»	11	16
Vanilleglace heisse Waldbeeren Rahm		
 Coupe Eichhörnli	11	16
Haselnuss Schokolade Vanille Glace geröstete Salz-Baumnüsse Karamellsauce Rahm		

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

Glace:	Vanille Schokolade Haselnuss Sauerrahm Marzipan	pro Kugel	4.5
Sorbet:	Erdbeere Ingwer-Limette Holunder	pro Kugel	4.5

Käse

 Käseteller	19
Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Prättigauer Schafskäse Taleggio	