






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, italienischer 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 Roggen Gurkenperlen Meerrettich-Sauerrahm Kräuteröl	
	Mariniertes Schweizer Rindstatar nach «Waldhotel Art»	
	Brandy Creme Kapern Mizuna Sprossen Wachtelei Butterstoast	70g 25
		140g 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

-  **Ravioli gefüllt mit Anti Pasti Gemüse** 34
Thymiansauce | grüner und weisser Spargel | hausgemachtes Kräuteröl
-  **Süsskartoffel Waffel mit Gemüse Involtni** 32
zweiterlei Dips | Tomaten-Gel
-  **Weisser Spargel an Orangen-Hollandaise** 34
Schnittlauchkartoffeln | Bärlauch Öl
-  **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 | Reismudeln | 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 Bretonisches Sablé Physalis Bitterorangenmarmelade Rahm	14
	Hausgemachtes Tiramisu Erdbeeren Erdbeer-Prosecco Gel Sauerrahm Glace weisse Schoggi geröstete Pistazien	15
	Vanille Panna Cotta Erdbeeren Tonkabohnen-Sauerrahm Erdbeersorbet	15
	Schokoladen Brownie Erdnuss Creme marinierte Preiselbeeren weisse Schoggi Walnüsse Marzipan Glace	15

Coupes und Glace

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

Wir haben folgende Glace Sorten und Sorbets von der Firma Balnot «Gletsch» 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 Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Prättigauer Schafskäse Taleggio	19
---	---	----