



## Salate und Vorspeisen

	<b>Grüner Blattsalat</b> mit Radieschen Sprossen   knusprige Croutons		10
	<b>Nüssli Salat</b> mit grünem Spargel gehacktes Davoser Ei   knusprige Croutons		16
	Dressings zur Auswahl: Rhabarber   Französisch   Italienisch		
	<b>Grünes Spargelmousse mit Rohschinken</b> Rucola   Spargelstreifen mariniert mit Traubenkernöl   Orangen-Chilli-Sauce		18
	<b>Duett vom norwegischem Rauchlachs</b> Mousse und Tatar angemacht   Zitronen-Sauerrahm an Lachs Roggen   Limetten-Chili-Gel   Bärlauch-Gelee		18
	<b>Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art</b> mit Eigelbcreme   Nüssli Salat   Spargel   Butters-toast	70g	19
		140g	29





## Suppen

	<b>Tomatensuppe</b> mit hausgemachtem Kräuteröl		10
	<b>Bärlauchcremesuppe</b> mit Alpen Heublumen   knuspriges Chip		13
	<b>Spargelcremesuppe</b> mit gebratener Garnele		15

## Flammkuchen

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

## Vegetarisch und vegan

-  **Mandel Polenta** 28  
an Thymian-Rahmsauce | Karotten Püree | Minikarotten | Kerbel
-  **Spinat Falafel** 28  
auf Couscous | rote Currysauce | Kräutersalat
-  **Kartoffel Gnocchi** 30  
mit Spargel-Tomaten Pesto | grüner Spargel
-  **Chinesische Glasnudeln** 30  
mit Koriander Chiffonade | Ingwer-Knoblauch-Sauce | gerösteter weisser Sesam | Mini Spargel





## Fisch

- Gebratener Zander** 38  
an Blutorangensauce | Beluga-Linsen | Frühlingslauch | grüner Spargel
- Swiss Lachs aus Lostallo** 42  
an fruchtiger Thymian Rahmsauce | Venere Reis | Pak Choi | Korallenchip
- Black Tiger Garnelen an Spinat Nudeln** 44  
Pikanter Tomatensugo | bunte Cherrytomaten | Portulak




## Fleisch

- Schweizer Schweinskotelett** 42  
mit «Café de Paris» Butter | kleine Bratkartoffeln | rote Zwiebeln | Cherry Tomaten
- Lammentrecôte** 44  
an Rosmarin Jus | hausgemachter Bärlauchknödel | Romanesco Röschen | Pastinaken
- Maispouletbrust** 35  
an Rotwein-Jus | Dauphine Kartoffeln | Pastinaken-Püree | Spargel
- Schweizer Rindsentrecôte Medaillon** 52  
an Brandy Rahmsauce | Kartoffelgratin | Romanesco Röschen | Waldchampignons

## Dessert


	<b>Pistazien-Honig Parfait</b> auf bretonischem Sablé Crumble   Erdbeeren	14
	<b>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</b> mit Rhabarber Kompott	14
	<b>Dreierlei Schokoladen Mousse Würfel</b> mit Gewürz-Mandarine   Appenzeller Ingwer-Bier-Gel	15
	<b>Zitronengras Panna Cotta</b> mit Limettensauce   an Honig – Thymian Mousse	13

## Coupes und Glace

		klein	gross
	<b>Winter-Coupe fruchtig-scharf</b> Hagebutte-Portwein   Ingwer-Limette   Zwetschge-Zimt	10	14
	<b>Coupe Waldhotel</b> Winterliches Glace   Honig   Kürbiskerne   Pistazien   Feige   Rahm	10	14
	<b>Coupe Eichhörnli</b> Haselnuss   Schokoladen   Vanille Glace   geröstete Salz-Baumnüsse   Caramel Sauce	10	14

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

**aus Filisur zur Auswahl:**

	Glace:	Vanille   Schokolade   Haselnuss	pro Kugel	4.50
	Sorbet:	Hagebutte-Portwein   Ingwer-Limette   Zwetschge-Zimt	pro Kugel	4.50

## Käse

<b>Käseteller</b>	16
Roquefort   Davoser Bergkäse mild   Kreuzkäse   Sbrinz   Davoser Ziegenkäse   Taleggio	