






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: Feigen Dressing French Dressing Italian Dressing	
	Gratinierter, italienischer Ziegenfrischkäse	19
	Eingelegter Kürbis Kürbis Gel Kürbis Florentiner Blattsalat Baumnüsse	
 	Nüssli Salat mit gehacktem Ei	19
	Eingelegter Kürbis blaue Feigen Pinienkerne	
	Geräucherte Rauchlachs Tranchen	24
	Pumpernickel Erde Lachs Rogen Gurkenperlen Meerrettich-Sauerrahm Kräuteröl	
	Mariniertes Schweizer Rindstatar nach «Waldhotel Art»	
	Brandy Creme Kapern Radieschen Sprossen Buttersoast	70g 24
		140g 36

Suppen

 	Würzige Tomatensuppe	14
	«*Ras el hanout» Croutons Davoser Sauerrahm	
	Davoser Frischkäse-Suppe mit Prosecco	15
	Pfirsich Chutney Schinken Chip	
	Kürbis-Orangen Suppe	15
	Kürbisöl gesalzene Kürbiskerne	
	*marokkanische Gewürzmischung	

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

Alle Preise in CHF und inklusive Mwst.

Vegetarisch  Vegan 



Vegetarisch

-  **Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen** 34
Trüffelsauce | Pinienkerne | hausgemachtes Kräuteröl
-  **Süsskartoffel Flan mit Thymian Butter** 29
Rosenkohl | Rotkraut | Pastinaken Püree | Urkarotten
-   **Offene Gemüselasagne** 32
Büffelmozzarella | Tomaten-Cashewnuss Pesto | Kerbel-Kartoffelstampf
-  **Bündner Capuns an Bergkäse Sauce** 32
Kräutersalat / Gemüsechips / Kräuteröl





Fisch

- Wolfsbarsch Filet** 42
Safran-Balsamico Sauce | leichtes Estragon-Risotto | Kräuter Radieschen | Romanesco
- Rosa gebratenes Gelbflossen-Thunfischfilet** 46
Soja-Limetten Sauce | Reismudeln | Sesam | Kefen | Peperoncini
- Swiss Lachs aus Lostallo** 46
Basilikum-Oliven Sauce | Thymian Risoni | Randen-Apfel-Ingwer Gel | Urkarotten




Fleisch

- Geschmorte Rinderbacke in Bündner Pinot Noir** 44
Süsskartoffel Flan | schmor Wurzelgemüse | Romanesco
- Hirsch Entrecote mit Holunder Beeren Rahm Sauce** 48
Maroni | Trauben Rotkraut | Quitten | Spätzli
- Coq au vin nach «Waldhotel Art»** 42
Kerbel-Kartoffelstampf | Urkarotten | Radieschen | Pfirsich Gel
- Schweizer Kalbsrückensteak an «Vieille Prune» Rahmsauce** 59
Dauphine Kartoffeln | Rosenkohl | Pastinaken Püree | Trauben Gewürz-Gel

Dessert

- | | | |
|---|---|----|
|  | Zimt Parfait mit «Vieille Prune» | 15 |
| | Bretonisches Sablé Meringues Zwetschgenröster Trauben Gewürz-Gel | |
|  | Hausgemachtes Tiramisu | 15 |
| | Physalis Mandarinen-Gel Torroncino Glace weisse Schoggi geröstete Pistazien | |
|  | Orangen Panna Cotta | 15 |
| | Lebkuchenkrumble Bitterorangen Marmelade Granatapfel Sauerrahmglace | |
|  | Schokoladen Brownie | 15 |
| | Erdnuss Creme marinierte Preiselbeeren weisse Schoggi Walnüsse Marzipan Glace | |

Coupes und Glace

- | | | Klein | Gross |
|---|--|-------|-------|
|  | Coupe «Winter Traum» II | 11 | 16 |
| | Trauben Sorbet Ingwer-Limetten Sorbet Zwetschgen Sorbet
frische Feigen Feigen Gel | | |
|  | Coupe «Heisse Liebe» | 11 | 16 |
| | Vanille Glace 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
Torroncino Marzipan | pro Kugel | 4.5 |
| Sorbet: | Traube Ingwer-Limette Zwetschge | pro Kugel | 4.5 |

Käse

- | | | |
|---|--|----|
|  | Käseteller | 19 |
| | Roquefort Davoser Bergkäse mild Kreuzkäse Sbrinz Prättigauer Schafskäse Taleggio | |