

## Salate und Vorspeisen

 <b>Grüner Blattsalat «Waldhotel»</b>	11
Bunte Sprossen   knusprige Croutons	
 <b>Bunter Blattsalat «Waldhotel»</b>	14
Tomaten   Gurken   Mais   knusprige Croutons   bunte Sprossen	
Dressings zur Auswahl: Feigen Dressing   French Dressing   Italian Dressing	
 <b>Gratinerter, italinischer Ziegenfrischkäse</b>	19
Eingelegter Kürbis   Kürbis Gel   Kürbis Florentiner   Blattsalat   Baumnüsse	
 <b>Nüssli Salat mit gehacktem Ei</b>	19
Eingelegter Kürbis   blaue Feigen   Pinienkerne	
<b>Geräucherte Rauchlachs Tranchen</b>	24
Pumpernickel Erde   Lachs Rogen   Gurkenperlen   Meerrettich-Sauerrahm   Kräuteröl	
<b>Mariniertes Schweizer Rindstatar nach «Waldhotel Art»</b>	
Brandy Creme   Kapern   Radieschen Sprossen   Buttertoast	70g 24
	140g 36

## Suppen

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

## Flammkuchen

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

Alle Preise in CHF und inklusive Mwst.

Vegetarisch  Vegan 



## Vegetarisch

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

## Fisch

<b>Wolfsbarsch Filet</b>	42
Safran-Balsamico Sauce   leichtes Estragon-Risotto   Kräuter Radieschen   Romanesco	
<b>Rosa gebratenes Gelbflossen-Thunfischfilet</b>	46
Soja-Limetten Sauce   Reisnudeln   Sesam   Kefen   Peperoncini	
<b>Swiss Lachs aus Lostallo</b>	46
Basilikum-Öliven Sauce   Thymian Risoni   Randen-Apfel-Ingwer Gel   Urkarotten	

## Fleisch

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



## Dessert

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

## Coupes und Glace

## Klein      gross

	<b>Coupe «Winter Traum»</b>	11	16
	Trauben Sorbet   Ingwer-Limetten Sorbet   Zwetschgen Sorbet frische Feigen   Feigen Gel		
	<b>Coupe «Heisse Liebe»</b>	11	16
	Vanille Glace   heisse Waldbeeren   Rahm		
	<b>Coupe Eichhörnli</b>	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:**

<b>Glace:</b>	Vanille   Schokolade   Haselnuss   Sauerrahm Torroncino   Marzipan	pro Kugel	4.5
<b>Sorbet:</b>	Traube   Ingwer-Limette   Zwetschge	pro Kugel	4.5

## Käse

	<b>Käseteller</b>	19
	Roquefort   Davoser Bergkäse mild   Kreuzkäse   Sbrinz   Prättigauer Schafskäse   Taleggio	