

SALATE

Grüner Salat	 10.00
Gemischter Salat	 14.00
<i>Italienisches oder Französisches Dressing</i>	
Nüsslisalat mit Champignons und Speck	16.00
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse	 16.00

VORSPEISEN

GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING <i>auch vegan</i>	 18.00
mit Kartoffeln-Pilz Quenelle, Monsteiner Käsesauce	
WALDHUUS RINDSTARTAR	25.00
mit Toast	
BRESOLA	25.00
mit Salatbouquet und Orange	
MARINierter UMBRAFISCH	25.00
mit Rotkohl	
VITELLO TONNATO	27.00



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

SUPPEN

Misosuppe mit Tofu	 14.00
Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse	14.00
Suppe der Woche	14.00
Bündner Gerstensuppe	15.00

PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»	 34.00
Spargelrisotto (wahlweise vegan)	 34.00
Spaghetti alle Chitarra mit Bärlauchpesto und Burratacreme	 34.00
Tagliatelle alla Boscaiola	36.00



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

FLEISCH

SCHWEINEBAUCH Pak Choi, Soja-Sesamsauce	41.00
WALDHUUS POULET CORDON BLEU mit Pommes Frites	43.00
LAMMKOTELETT mit Kräuter- und Topinamburpüree, Kräuter- und Blaubeerjus	43.00
RINDSFILET mit Kürbis-Curry Püree, Kale Salat, Rotweinsauce und Beilage nach Wahl	48.00
OSSOBUCO mit Safranrisotto	48.00

FISCH

SCHWEIZER LACHS Dill-Kartoffelpüree, Champagnersauce	39.00
SEEBRASSE Kartoffel, Sellerie Sauce	40.00
ZANDERFILET Mangoldblatt, Shitake-Pilze	41.00
EGLIFILET ALL'ACQUAPAZZA	41.00

EXTRA BEILAGEN Baby Kartoffeln, Pommes Frites, Tagliatelle, Reis, Brokkoli, Karotten	2.00
---	------



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

DESSERT

WALDHUUS KÄSEKUCHEN mit Italienische Meringue und roten Früchten	14.00
HAUSGEMACHTES TIRAMISU "della Mamma"	14.00
ZIMT PARFAIT mit pikanter Mango Sauce	14.00
PANE E CIOCCOLATA Schokoladencreme mit Zuckertoast, Olivenöl und Maldon-Salz	14.00
APFEL CLAFOUTIS mit roter Fruchtsauce, Vanillecreme und Honigwaffeln	14.00
Tageskuchen + Rahm	8.00 1.50

GLACE

Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Orangen-Sorbet	 4.50
Schokolade, Mocca, Vanille, Erdbeere, Cookies, Stracciatella	4.50
+ Rahm	1.50

COUPES

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Rahm	10.00
Coupe Dänemark	14.00



WALDHUUS
DAVOS

UNSERE LIEFERANTEN

Die Lieferanten unserer Lebensmittel, Comestibles und Fleischwaren sind allesamt mehr als nur Businesspartner. Es sind langjährige Geschäftsfreunde, Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich wie wir der Qualität bis ins Detail verschrieben haben. Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:

- Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Paraguay
- Schweinefleisch: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Lachs: Schweiz
- Seebrasse: Griechenland
- Zander: Schweiz
- Egli: Schweiz

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.

SALADS

Green Salad		10.00
Mixed Salad		14.00
<i>Italian or French dressing</i>		
Lamb's lettuce with mushrooms and bacon		16.00
Beetroot salad with goat cheese		16.00

STARTERS

GRILLED KING OYSTER MUSHROOM <i>also vegan</i>		18.00
potato & mushrooms quenelle, Monstein cheese sauce		
WALDHUUS BEEF TARTAR		25.00
with toast		
BRESOLA		25.00
with a salad bouquet and orange		
MARINATED UMBRA FISH		25.00
with red cabbage		
VITELLO TONNATO		27.00



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.

SOUP

Miso soup with tofu	 14.00
Onion soup with croutons and melted cheese	14.00
Soup of the week	14.00
Grisons barley soup	15.00

PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»	 34.00
Asparagus Risotto (optional vegan)	 34.00
Spaghetti alle Chitarra with wild garlic pesto und Burrata cream	 34.00
Tagliatelle alla Boscaiola	36.00



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.

MEAT

PORK BELLY	41.00
pak choi, soy-sesame sauce	
WALDHUUS CHICKEN CORDON BLEU	43.00
with French Fries	
LAMB CUTLET	43.00
with herbs and Jerusalem artichoke purée, herb and blueberries gravy	
BEEF FILET	48.00
pumpkin-curry purée, kale salad, red wine sauce and a side of your choice	
OSSOBUCO	48.00
with saffron risotto	

FISH

SWISS SALMON	39.00
Dill flavored potato purée, Champagne sauce	
SEA BREAM	40.00
potato, celeriac sauce	
PIKE FILLET	41.00
chard, shitake mushrooms	
PERCH FILLET ALL'ACQUAPAZZA	41.00

EXTRA SIDES	2.00
Baby potatoes, French fries, Tagliatelle, rice, broccoli, carrots	



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.



WALDHUUS
DAVOS

a la carte
**ME
NU**

DESSERT

WALDHUUS CHEESE CAKE with italian meringue and fresh red fruits	14.00
HOMEMADE TIRAMISU "della Mamma"	14.00
CINNAMON PARFAIT with spicy mango sauce	14.00
PANE E CIOCCOLATA Chocolate cream with sugar toast, olive oil and maldon salt	14.00
APPLE CLAFOUTIS with red fruit sauce, vanilla cream and honey wafer	14.00
Cake of the day	8.00
+ whipped cream	1.50

ICE CREAM

Mango-Sorbet, Lemon-Sorbet, Orange-Sorbet	 4.50
Chocolate, Mocca, Vanilla, Strawberry, Cookies, Stracciatella	4.50
+ whipped cream	1.50

CUPS

Iced coffee or iced chocolate with cream	10.00
Coupe Denmark	14.00



WALDHUUS

DAVOS

OUR SUPPLIERS

Our food suppliers are not only our business partners but also friends of the house. Over the years they have constantly delivered high quality products and therefore earned our respect and trust. The origin of our products is the following:

- Veal: Switzerland
- Beef: Switzerland, Paraguay
- Pork: Switzerland
- Chicken: Switzerland
- Salmon: Switzerland
- Sea bream: Greece
- Pike: Switzerland
- Perch: Switzerland

All fish & seafood are MSC or FOS certified.