WALDHUUS
DAVOS

Wild MENU

VORSPEISE & SALAT

KÜRBISSUPPE — 14.00
mit geriebenen Kastanien

NÜSSLISALAT MIT BÜNDNER HIRSCHBINDE *optional auch vegetarisch* — 21.00
mit gerösteten Walnüssen, Apfel, Preiselbeeren und Walnuss-Dressing

HAUPTSPEISEN

KÜRBISRISOTTO — 28.00
mit gegrilltem Kürbis, gerösteten Kürbiskerne und Ziegenkäse

HIRSCHPFEFFER — 41.00
mit Rotkohl, Spätzli, Kastanien und Preiselbeeren

REHRÜCKEN — 49.00
mit karamellisiertem Apfel, Rosenkohl, Polenta und Preiselbeeren

DESSERT

SCHOKOLADEN-KÜRBIS-TARTE — 14.00
mit Vermicelles und Kastanieneis

vegan
vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

Game MENU

STARTER & SALAD

PUMPKIN SOUP
with grated chestnuts
14.00

LAMB'S LETTUCE SALAD "GRISONS HIRSCHBINDE"
with roasted walnuts, apple, cranberries and walnut vinaigrette
vegetarian option available
21.00

MAIN DISHES

PUMPKIN RISOTTO
with grilled pumpkin, roasted pumpkin seeds and goat cheese
28.00

VENISON STEW
with red cabbage, spaetzli, chestnuts and cranberries
41.00

ROE-DEER SADDLE
with caramelized apple, brussels sprouts, polenta and cranberries
49.00

DESSERT

CHOCOLATE & PUMPKIN TART
with Vermicelles and chestnut ice cream
14.00

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

MENU

SALATE

GRÜNER SALAT — 11.00
mit gerösteten Kernen und Croûtons

GEMISCHTER SALAT *optional vegan* — 15.00
Marinierte Rohkostsalate und Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons

Italienisches oder Französisches Dressing

TOMATEN-BURRATA-SALAT — 21.00
mit farbigen Kirschtomaten, Basilikumöl und Maldonsalz

VORSPEISEN

RANDEN CARPACCIO — 22.00
mit Feta, konfierten Pinienkernen, Gartenkresse und Zitrus-Dressing

RINDSTATAR AUS PIEMONTESER RIND — 70g 27.00 / 140g 38.00
mit Eigelbcreme, Kräutermayonnaise, Belper Knolle und Focaccia

BÜNDNER PLÄTTLI
kleine Portion 29.00
grosse Portion 42.00

vegan
vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

SALAD

GREEN SALAD — 11.00
with roasted seeds and croutons

MIXED SALAD *optional vegan* — 15.00
Marinated raw vegetable salads and leaf salad with roasted seeds and croutons

Italian or French dressing

TOMATO BURRATA SALAD — 21.00
with colorful cherry tomatoes, basil oil and Maldon salt

APPETIZERS

BEETROOT CARPACCIO — 22.00
with feta, confit pine nuts, garden cress and citrus dressing

BEEF TATAR *Piedmontese beef* — 70g 27.00 / 140g 38.00
with egg yolk cream, herb mayonnaise, Belper cheese and focaccia

GRISONS PLATE
small portion — 29.00
big portion — 42.00

vegan
vegetarian

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

WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

SUPPEN

TAGESSUPPE		9.00
GAZPACHO ANDALUZ		14.00
BÜNDNER GERSTENSUPPE		
vegetarisch		12.00
mit Bündner Fleischstreifen		14.00

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

PIZOKEL mit karamelisierten Birnen, Davoser Bergkäseschaum, gerösteten Buchweizen und Mangold		28.00
ZUCCHINI-ZITRONEN-RISOTTO *optional vegan* mit gebeiztem Eigelb und Basilikum-Parmesan-Crumble		29.00
TAGLIOLINI		
mit Tomatensauce *optional vegan*		22.00
mit Trüffelschaum, frischem Trüffel und Saubohnen		42.00

vegan

vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

SOUPS

SOUP OF THE DAY		9.00
ANDALUSIAN GAZPACHO		14.00
GRISONS BARLEY SOUP vegetarian with strips of Grisons meat		12.00 14.00

PASTA, RISOTTO & VEGETARIAN

PIZOKEL with caramelized pears, Davos mountain cheese foam, roasted buckwheat and chard		28.00
ZUCCHINI LEMON RISOTTO *optional vegan* with cured egg yolk and basil parmesan crumble		29.00
TAGLIOLINI with tomato sauce *optional vegan* with truffle foam, fresh truffle and broad beans		22.00 42.00

vegan

vegetarian

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

WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

FLEISCH

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND — 47.00
mit Ostschweizer Fries und Café de Paris

WIENER SCHNITZEL VOM KALB — 45.00
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART — 45.00
mit Sommergemüse und Kartoffelrösti

MAISPOULARDEN SUPREME — 37.00
mit geräuchertem Karottenpüree, gerösteten Baby-Karotten mit einem Honig-Chilli-Glasur und Cremolata

CAPUNS — 34.00
mit Nussbutterschaum, Speck, getrockneten Aprikosen und Haselnüssen

FISCH

GEGRILLTE DORADE — 40.00
mit Zitronenrisotto, gebratener Zucchini und gegrillter Zitrone

SCHWEIZER LACHSFILET *Lostallo* — 46.00
mit geschmortem Spitzkohl, Sesamsauce, Chorizo Crunch, Frühlingszwiebeln und Dillöl

vegan

vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

à la carte MENU

MEAT

ENTRECÔTE FROM SWISS BEEF — 47.00
with Ostschweizer fries and Café de Paris

WIENER SCHNITZEL *Veal* — 45.00
with potato salad and cranberries

VEAL STRIPS ZURICH STYLE — 45.00
with summer vegetables and potato Rösti

CORN-FED-CHICKEN SUPREME — 37.00
with smoked carrot puree, roasted baby carrots with a honey-chili glaze and cremolata

CAPUNS — 34.00
with nut butter foam, bacon, dried apricots and hazelnuts

FISH

GRILLED SEA BREAM — 40.00
with lemon risotto, zucchini and grilled lemon

SWISS SALMON FILLET *Lostallo* — 46.00
with braised pointed cabbage, sesame sauce, chorizo crunch, spring onions and dill oil

vegan

vegetarian

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

WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

DESSERT

JOGHURTTERRINE mit Grüntee-Glace, Fingerlimes und Kokos-Granola	15.00
CRÈME BRÛLÉE	15.00
SCHOKOLADENMOUSSE mit weissen Johannisbeeren, Cassis-Schaum, weissem Schokoladencrumble und Cacao Nibs	15.00
KÄSEPLÄTTLI mit assortiertem Käse aus der Region	18.00

GLACE

Sorbets: Zitrone, Pfirsich, Mango, Himbeer	5.00
Schokolade, Stracciatella, Vanille, Erdbeere	5.00
Wochenglace	4.00
+ Rahm	1.50
+ Smarties	1.50

COUPES

Eiskaffee mit Rahm	10.00
Coupe Dänemark	15.00
Coupe Colonel	15.00

DAIDAI KONFEKT (Rahm | Himbeer | Schokolade) 4.00

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

DESSERT

YOGURT TERRINE with green tea ice cream, finger limes and coconut granola	15.00
CRÈME BRÛLÉE	15.00
CHOCOLATE MOUSSE with white currants, blackcurrant foam, white chocolate crumble and cacao nibs	15.00
CHEESE PLATTER with assorted cheeses from the region	18.00

ICE CREAM

Sorbets: Lemon, Peach, Mango, Raspberry	5.00
Chocolate, stracciatella, vanilla, strawberry	5.00
Weekly ice cream	4.00
+ whipped cream	1.50
+ Smarties	1.50

CUPS

Iced coffee with cream	10.00
Coupe Denmark	15.00
Coupe Colonel	15.00

DAIDAI CANDY (Cream | Raspberry | Chocolate) 4.00

WALDHUUS
DAVOS

ALLERGENE

Vegan

Vegetatisch

Laktosefrei

Glutenfrei

Nüsse

Soja









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
- Tartar: Piemont
- Poulet: Schweiz (Alpstein)
- Eier: Schweiz
- Lachs: Schweiz
- Dorade: Griechenland
- Speck: Schweiz
- Chorizo: Spanien

Unser Brot beziehen wir ausschliesslich von lokalen Bäckereien,
überwiegend von der Bäckerei Weber Davos.

Sollten Sie Allergien haben
oder genauere Details über die Zutaten der Gerichte wissen wollen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

WALDHUUS
DAVOS

ALLERGENS

Vegan

Vegetarian

Lactose-free

Gluten-free

Nuts

Soy









OUR SUPPLIERS

Our food, groceries, and meat suppliers are all more than just business partners. They are long-standing business associates, trusted contacts, and trusted advisors who, like us, are committed to quality down to the last detail. The origin of our products is as follows:

- Veal: Switzerland
- Beef: Switzerland
- Tartar: Piemont
- Chicken: Switzerland (Alpstein)
- Eggs: Switzerland
- Salmon: Switzerland
- Sea bream: Greece
- Bacon: Switzerland
- Chorizo: Spain

We source our bread exclusively from local bakeries,
primarily from the Weber bakery in Davos.

Should you have any allergies
or require more detailed information about the ingredients of the dishes,
please contact our service staff.