WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

SALATE

GRÜNER SALAT — 11.00
grüner und roter Blattsalat mit Kernen und Croûtons

GEMISCHTER SALAT — 15.00
Blattsalat mit Mais, Karotten, Kabis, Randen, Kernen und Croûtons
Italienisches oder Französisches Dressing

NÜSSLISALAT — 18.00
mit gerösteten Baumnüssen, Apfel, Cranberries, Bündnerfleisch und Baumnussdressing

VORSPEISEN

RINDSTATAR À LA PIEMONTESE — 70 g 27.00 / 140 g 38.00
mit Eigelbcreme, Schalotten, Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle, dazu Focaccia

RANDEN-CARPACCIO — 22.00
mit Feta, Pinienkernen, Rucola und Olivenöl *optional vegan*

KNOBLAUCH-CREVETTEN — 28.00
mit Olivenöl, Weisswein, Petersilie und Focaccia

GERÖSTETE AUBERGINE — 23.00
mit Romescosauce, Tahinisauce und frittierten Schalotten *optional vegan*

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

a la carte

MENU

SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE
vegetarisch — 12.00
mit Bündnerfleisch — 14.00

KÜRBISSUPPE — 14.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

STEINPILZSUPPE — 15.00
mit Käseschaum

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

BÜNDNER CAPUNS — 27.00
mit Davoser Bergkäsesauce und frittierten Zwiebeln

PIZOKEL — 29.00
mit karamellisierten Zwiebeln, Davoser Bergkäsesauce, Grünkohl und geröstetem Buchweizen

RIND- UND SCHWEINEFLEISCH-RAVIOLI — 32.00
mit Butter, Salbei und Guanciale

KÜRBISRISOTTO — 28.00
mit geröstetem Kürbis und Ziegenkäse *optional vegan*

vegan
vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

Asiatisch

SCHWEINEBAUCH CHAR SIU

mit gebratenem Reis und Pak Choi 32.00

KATSU CURRY

FRITTIERTES SCHWEINSSCHNITZEL
mit Reis, Currysauce und Tonkatsusauce 34.00

RAMEN

MIT HÜHNERBRÜHE
mit Pancetta, Pak Choi, Nudeln und gekochtem Ei 29.00

VEGETARISCHE RAMEN

AUCH VEGAN MIT TOFU ERHÄLTLICH
mit Gemüsebrühe, Pak Choi, Nudeln und gekochtem Ei 27.00

WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

FLEISCH

RINDSBÄGGLI 44.00
mit Kartoffelstock, Babykarotten und Spinat

RINDSENTRECÔTE 48.00
mit Kräuter-Parmesan-Babykartoffeln, Wildbroccoli, Chimichurri und Jus

KALBSSCHNITZEL 45.00
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART 47.00
mit Champignonsauce, saisonalem Gemüse und Rösti

HALBES GÜGGELI
mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Rotkraut
für 1 Person 38.00
für 2 Personen 48.00

FISCH

GEBRATENER SCHWEIZER LACHS *Lostallo* 46.00
mit Babykartoffeln, Beurre blanc und geschmortem Kabis

CONFIERTER KABELJAU 43.00
mit grilliertem Broccolini und Blumenkohlpüree

vegan
vegetarisch

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

WALDHUUS
DAVOS

a la carte

MENU

DESSERT

TIRAMISU	14.00
KOKOS-PAVLOVA mit Passionsfrucht-Curd, Vanilleglace und weissen Schokoladen-Cornflakes	15.00
BASKISCHER CHEESECAKE mit Salzkaramellsauce und karamellisierten Pistazien	15.00
SCHOKOLADENMOUSSE mit schokolierten Haselnüssen, Haselnussglace und Haselnuss-Ganache	15.00
ZITRONENTARTE mit Meringue, Crumble und Vanilleglace	15.00

GLACE

Schokolade, Stracciatella, Vanille, Erdbeere	5.00
Sorbets: Himbeere, Zitrone, Mango	5.00
Wochenglace	5.50

COUPES

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:

- Kalb: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Paraguay
- Schweinefleisch: Schweiz
- Lachs: Schweiz

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

SALADS

GREEN SALAD green and red lettuce with seeds and croutons		11.00
MIXED SALAD green and red lettuce with corn, carrot, cabbage, beetroot, seeds and croutons *Italian or French dressing*		15.00
LAMB'S LETTUCE with roasted walnuts, apple, cranberries, Grisons meat and walnut dressing		18.00

STARTERS

BEEF TARTARE À LA PIEMONTESE with egg yolk cream, shallots, capers, chives, Belper Knolle and focaccia	70 g 140 g	27.00 38.00
BEETROOT CARPACCIO with feta, pine nuts, rocket and olive oil *optional vegan*		22.00
GARLIC PRAWNS with olive oil, white wine, parsley and focaccia		28.00
ROASTED EGGPLANT with romesco sauce, tahini sauce and fried shallots *optional vegan*		23.00
GRISONS PLATE small portion big portion		 29.00 42.00

vegan

vegetarian

Information regarding ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available upon request from our service personnel.

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

SOUPS

GRISONS BARLEY SOUP	
vegetarian	12.00
with dried Grisons meat	14.00
PUMPKIN SOUP	14.00
with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	
PORCINI MUSHROOM SOUP	15.00
with cheese foam	

PASTA, RISOTTO & VEGETARIAN DISHES

CAPUNS FROM GRISONS	27.00
with Davos mountain cheese sauce and fried onions	
PIZOKEL	29.00
with caramelised onions, Davos mountain cheese sauce, kale and roasted buckwheat	
BEEF AND PORK RAVIOLI	32.00
with butter, sage and guanciale	
PUMPKIN RISOTTO	28.00
with roasted pumpkin and goat cheese *optional vegan*	

vegan

vegetarian

Information regarding ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available upon request from our service personnel.

WALDHUUS
DAVOS

Asian

PORK BELLY CHAR SIU
with fried rice and pak choi — 32.00

KATSU CURRY
DEEP-FRIED PORK CUTLET
with rice, curry sauce and tonkatsu sauce — 34.00

RAMEN
WITH CHICKEN BROTH
with sliced pancetta, pak choi, noodles and boiled egg — 29.00

VEGETARIAN RAMEN
VEGAN OPTION WITH TOFU
with vegetable broth, pak choi, noodles and boiled egg — 27.00

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

MEAT

BEEF CHEEKS 44.00
with mashed potatoes, baby carrots and spinach

BEEF ENTRECÔTE 48.00
with herb and Parmesan roasted baby potatoes, wild broccoli, chimichurri and jus

VEAL SCHNITZEL 45.00
with French fries and lingonberries

SLICED VEAL ZURICH STYLE 47.00
with mushroom sauce, seasonal vegetables and Rösti

HALF ROASTED CHICKEN
with mushroom sauce, Spätzli and red cabbage
for 1 person 38.00
for 2 persons 48.00

FISH

SEARED SWISS SALMON *Lostallo* 46.00
with boiled baby potatoes, beurre blanc and braised cabbage

CONFIT COD 43.00
with grilled broccolini and cauliflower purée

vegan
vegetarian

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

WALDHUUS
DAVOS

à la carte

MENU

DESSERT

TIRAMISU	14.00
COCONUT PAVLOVA with passion fruit curd, vanilla ice cream and white chocolate cornflakes	15.00
BASQUE CHEESECAKE with salted caramel fudge sauce and sugar-coated pistachios	15.00
CHOCOLATE MOUSSE with chocolate-coated hazelnuts, hazelnut ice cream and hazelnut ganache	15.00
LEMON TART with meringue, crumble and vanilla ice cream	15.00

ICE CREAM

Chocolate, Stracciatella, Vanilla, Strawberry	5.00
Sorbets: raspberry, lemon, mango	5.00
Ice cream of the week	5.50

CUPS

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
- Salmon: Switzerland
- Chicken: Switzerland

All fish & seafood are MSC or FOS certified.

WALDHUUS
DAVOS

Specials

es hät solangs hätt!

WALDHUUS
DAVOS

Specials

first come, first serve!