







SALATE

GRÜNER SALAT mit gerösteten Kernen und Croûtons		11.00
GEMISCHTER SALAT <i>optional vegan</i> Marinierte Rohkostsalate und Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons		15.00
<i>Italienisches oder Französisches Dressing</i>  		
TOMATEN-BURRATA-SALAT mit farbigen Kirschtomaten, Basilikumöl und Maldonsalz		21.00

VORSPEISEN

RANDEN CARPACCIO mit Feta, konfierten Pinienkernen, Gartenkresse und Zitrus-Dressing		22.00
RINDSTATAR AUS PIEMONTESE RIND mit Eigelbcreme, Kräutermayonnaise, Belper Knolle und Focaccia	70g	27.00
	140g	38.00
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
**ME
NU**

SALAD

GREEN SALAD

with roasted seeds and croutons



11.00

MIXED SALAD

optional vegan

Marinated raw vegetable salads and leaf salad with roasted seeds and croutons



15.00

Italian or French dressing



TOMATO BURRATA SALAD

with colorful cherry tomatoes, basil oil and Maldon salt



21.00

APPETIZERS

BEETROOT CARPACCIO

with feta, confit pine nuts, garden cress and citrus dressing



22.00

BEEF TATAR *Piedmontese beef*

with egg yolk cream, herb mayonnaise, Belper cheese and focaccia

70g

27.00

140g

38.00

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

ME NU

SUPPEN

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

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

PIZOKEL		28.00
mit karamelierten Birnen, Davoser Bergkäseschaum, gerösteten Buchweizen und Mangold		
SPARGELRISOTTO <i>optional vegan</i>		32.00
mit gebeiztem Eigelb, gebratenem Spargel und Portulak		
TAGLIOLINI		
mit Tomatensauce <i>optional vegan</i>		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

ME NU

SOUPS

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

PASTA, RISOTTO & VEGETARIAN

PIZOKEL		28.00
with caramelized pears, Davos mountain cheese foam, roasted buckwheat and chard		
ASPARAGUS RISOTTO <i>optional vegan</i>		32.00
with cured egg yolk, fried asparagus and purslane		
TAGLIOLINI		
with tomato sauce <i>optional vegan</i>		22.00
with truffle foam, fresh truffle and broad beans		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
**ME
NU**

FLEISCH

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND mit Ostschweizer Fries und Cafe de Paris	47.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	45.00
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART mit Sommergemüse und Kartoffelrösti	45.00
MAISPOULARDEN SUPREME mit geräuchertem Karottenpüree, gerösteten Baby-Karotten mit einem Honig-Chilli-Glasur und Cremolata	37.00
CAPUNS mit Nussbitterschaum, Speck, getrockneten Aprikosen und Haselnüssen	34.00

FISCH

GTEGRILLTE DORADE mit Zitronenrisotto, grünem Spargel und gegrillter Zitrone	40.00
SCHWEIZER LACHSFILET <i>Lostalio</i> mit geschmortem Spitzkohl, Sesamsauce, Chorizo Crunch, Frühlingszwiebeln und Dillöl	46.00



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
**ME
NU**

MEAT

ENTRECÔTE FROM SWISS BEEF with Ostschweizer fries and Cafe de Paris	47.00
WIENER SCHNITZEL <i>Veal</i> with potato salad and cranberries	45.00
VEAL STRIPS ZURICH STYLE with summer vegetables and potato Rösti	45.00
CORN-FED-CHICKEN SUPREME with smoked carrot puree, roasted baby carrots with a honey-chili glaze and cremolata	37.00
CAPUNS with nut butter foam, bacon, dried apricots and hazelnuts	34.00

FISH

GRILLED SEA BREAM with lemon risotto, green asparagus and grilled lemon	40.00
SWISS SALMON FILLET <i>Lostallo</i> with braised pointed cabbage, sesame sauce, chorizo crunch, spring onions and dill oil	46.00






vegan




vegetarian

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

DESSERT

JOGHURTTERRINE mit Sauerampfersorbet, 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, Melone, 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 Romanoff	15.00
Coupe Colonel	15.00
DAIDAI KONFEKT (Rahm Himbeer Schokolade)	4.00

DESSERT

YOGURT TERRINE with sorrel sorbet, 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, Melon, 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 Romanoff	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.