



Herbstzeit, . . .

. . . Wildzeit

Herzlich willkommen im Sertig

Wir freuen uns, Sie bei uns im Walserhuus Sertig kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Geniessen Sie die einmalige Bergwelt, die Idylle, und die Ruhe. . .

Wir nutzen die wunderschöne Herbstzeit, um fast ausschliesslich Wildgerichte zu servieren. Von den einheimischen Jägern haben wir das Wild gekauft, somit ganz frisch aus der Landschaft Davos. Lassen Sie sich überraschen von den sorgfältig zubereiteten Gerichten. Es lohnt sich, dazu einen guten Tropfen zu öffnen.

Geniessen Sie die liebevoll zubereiteten Gerichte, unsere mit viel Liebe ausgesuchten Weine aus vielen Regionen und zu guter Letzt, einen feinen Grappa. . .

Sollte Ihnen der Heimweg mal schwer fallen. . .

. . ., wir bieten Ihnen das richtige für „a tüüfa, gsunda Schlaf!“

In unseren, mit viel Liebe eingerichteten, Zimmern mit Namen wie „Schellenursli, Heidi oder Geissenpeter“ geniessen unsere Gäste Ruhe und Erholung.

Wir haben neun Doppelzimmer, ein Vier-Bett-Zimmer und auch eine 2-Zimmer-Ferienwohnung. Zudem bieten wir im Untergeschoss 45 einfache Lagerplätze an. Ob alleine, ob zu zweit, mit der ganzen Familie oder mit einem Verein, wir haben bestimmt das Passende.

Dürfen wir auch Sie einmal zu unseren Hausgästen zählen? Wir würden uns sehr freuen.



Die Gastgeberfamilie

Joos und Annalies Biäsch mit Christian unserem Jungschwinger, 15 Jahre und Nadja 13 Jahre jung sowie den Mitarbeiter/Innen.



Wilde Appetitanreger

Geräuchertes Hirschcarpaccio

mit einem Trauben-Chutney serviert

½

19,50

24,50

Luftgetrocknetes Hirschbindenfleisch

ganz einfach mit kleinem Herbstsalatbouquet
an Balsamico-Dressing

20,50

Sertiger Jägersalat mit warmen Eierschwämmli

garniert mit Speck, Zwiebeln und Brotcroûtons

17,50

Frischkäse auf dem heissen Stein

mit Eierschwämmli, Kräutern, rosa Pfeffer
und einem Schuss Olivensaft

15,50

Die Seelenwärmer

Wildkraftbrühe

mit Gemüseperlen und Rehfleischstreifen

13,50

♥ Steinpilzcrèmesuppe

crémiges Süppchen von frischen Steinpilzen

12,50

Bündner Gerstensuppe mit Hirschwurst

die bekannte, traditionelle Suppe

11,50

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste

Preisangaben in CHF, inkl. 8% MWST





Als Vor- oder Hauptspeise

Wildplättli

Hirschsalsiz, Hirschbindenfleisch,
Wildschweinschinken und Bündner Alpkäse

1/2

19.50 27.50

♥ Risotto mit frischen Steinpilzen oder Eierschwämmli

je nach dem, was die Natur uns so bietet. . .
serviert an weissem Malanser Riesling

19.00 24.50

Haidelbeer-Risotto

garniert mit Davoser Hirschbindenfleisch

18.00 23.50

♥ Blätterteigpastetli mit frischen Pilzen

serviert mit Rahmsauce

17.50 22.50

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste



Preisangaben in CHF, inkl. 8% MWST



Für einen romantischen Abend zu Zweit...

◆ **Im Ofen langsam gebratener Rehriicken**

mit Waldpilzen und Früchten, Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzli und Portweinjus

pro Person 56.00

◆ **Wildfondue**

mit Wildfleisch aus eigener Jagd in Gemüsebouillon,
dazu servieren wir verschiedene Saucen, Chutneys
und hausgemachte Beilagen, Pommes Frites und Reis
So viel Sie mögen

pro Person 55.00

◆ **Fondue Bourignonne**

mit Wild-, Rind-, Pouletfleisch in Öl gebraten dazu
servieren wir verschiedene Saucen, Chutneys
und hausgemachte Beilagen, Pommes Frites und Reis
So viel Sie mögen

pro Person 54.00

◆ **Fondue Chinoise**

mit Wild-, Kalb-, Rind-, Pouletfleisch in Gemüsebouillon
dazu servieren wir verschiedene Saucen, Chutneys
und hausgemachte Beilagen, Pommes Frites und Reis
So viel Sie mögen

pro Person 54.00





Geniessen Sie aus den Wild - Pfannen

Rassiger Hirschpfeffer

reich garniert mit Früchten, dazu servieren wir Speck-Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli

1/2 1/2

22.00 29.00

Gemischtes Wildgeschnetzelttes

an Cognac-Rahmsauce
serviert mit Spätzli oder Polenta und frischer Früchtegarnitur

20.50 27.50

◆ Entrecôte vom Hirsch

an einer Preiselbeersauce
dazu servieren wir Krautpizzokel, Rosenkohl und Rotkraut

31.50 42.50

◆ Medaillons vom Rehbäggli

serviert auf herrlichem Heidelbeerrisotto an einem alten Portweinjus

30.50 41.50

Zarte Schnitzelchen vom Hirsch

an Wildrahmsauce reich garniert
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

29.50 37.50

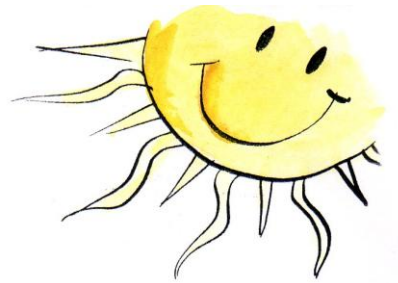
Schnitzel vom Gams an Eierschwämmli sauce

auf Rotkrautbett, dazu gebratene Capunsscheiben

27.50 35.50

Frische Wild-Leber je nach Angebot, fragen Sie danach!





Für die weniger „Wilden“

- ♥ **Grüne Blattsalate** 10,50
der einfache Klassiker, am Dressing Ihrer Wahl
- ♥ **Buntgemischter Salat** 12,50
*Kunterbunte Komposition, je nachdem was der Markt bietet
am Dressing Ihrer Wahl*
- ♥ **Tomaten mit Davoser Frischkäse** 16,50
an Oliven-Balsamico Dressing und Zwiebelringen

Unsere Dressings

- Französisches Dressing, italienisches Dressing
- Hausdressing, leichtes cremiges Dressing mit vielen Kräutern
- Balsamico und Olivenöl, ein Hauch Italien. . .

Käsefonduespezialitäten

- ♥ **Davoser Alpenkäsefondue** 24,50
so richtig würzig pro Person
- ♥ **Käsefondue mit Waldpilzen** 26,50
was der Markt so bietet pro Person

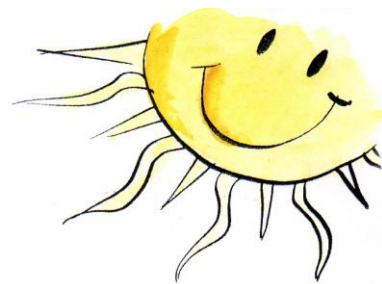
Die Fondue-Spezialitäten servieren wir Ihnen ab 2 Personen
und soviel Sie mögen!



♥ **Gerichte für unsere vegetarischen Gäste**

Preisangaben in CHF, inkl. 8% MWST





Aus Nani's Rezeptbüchlein

Geräucherte Davoser Hirschwurst
begleitet von feinen Käsespätzli

$\frac{1}{2}$

25,00

Hausgemachte Capuns

*Teiggericht mit fein geschnittenem Landjäger
und Bündnerfleisch in Mangoldblätter eingewickelt
an einer Davoser Käserahmsauce*

19,50

26,00

♥ **Spätzlipfanne mit Eierschwämmli**

mit Bergkäse überbacken, dazu Apfelmus

16,50

22,50

Für unsere vegetarischen Gäste

♥ **Jägerpolenta**

mit herblichem Gemüsebouquet und Sertiger Eierschwämmli

19,50

♥ **Herbstlicher Vegischmaus**

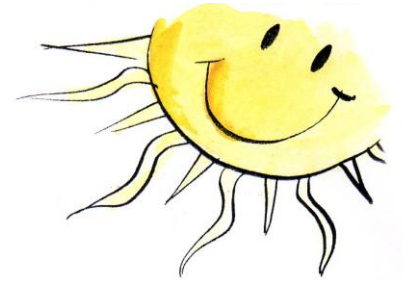
*Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien,
Pilze und eine Früchtegarnitur*

21,50



♥ *Gerichte für unsere vegetarischen Gäste*





Hauptgerichte

Bachforelle gebraten mit frischen Kräutern **1/2**
dazu servieren wir Bratkartoffeln und Blattspinat 36.00

◆ *Rindsentrecôte an einer sämigen Pfeffersauce*
serviert mit Butternudeln und einer Auswahl von Gemüse 47.00

◆ *Walserhuus-Cordon bleu vom Kalb*
mit Davoser Bergkäse und Schinken gefüllt, dazu servieren wir traditionelle Pommes Frites und eine kleine Gemüsegarntur 42.50

Spiess vom Schweinehals
serviert mit Kräuterbutter und zwei hausgemachten Saucen
dazu reichen wir eine feine Butterrösti und Gemüse 38.50

Geschnetzeltes vom Kalb
an einer Cognac-Pilzrahmsauce serviert mit Butterrösti 34.00 41.00

Sertiger Lammcarrée
am Stück gebratenes, mariniertes Lammcarrée an einem Kräuterjus
dazu servieren wir Polenta und Ratatouille 34.50 44.00



Preisangaben in CHF, inkl. 8% MWST

