



Von unseren Davoser Produzenten

	FRISCHKÄSE AUF DEM HEISSEN STEIN mit Kräutern, rosa Pfeffer und einem Schuss Olivensaft	15.50
	LUFTGETROCKNETES BÜNDNERFLEISCH mit Davoser Birnenbrot	27.00
	WALSERHUUS-BRETTLI Salsiz, Coppa, „Härdöpfelwurst“ und Bündnerfleisch begleitet von Davoser Bergkäse und Birnenbrot	24.00
	PUURA-SALSIZ VON UNSEREM HAUSMETZGER mit kleinem Pilzsalat und Davoser Birnenbrot	15.00
	KÄSETELLER gemischte Käsespezialitäten aus der Molkerei Davos 150 gr.	22.00

Die Seelenwärmer

	BÜNDNER GERSTENSUPPE	11.50
	TOMATENCRÈMESUPPE	10.50
	BOUILLON MIT FLÄDLI	9.50

Walsertal Spezialitäten

HAUSGEMACHTE CAPUNS

½

Teiggericht mit fein geschnittenem Landjäger und Bündnerfleisch in Mangoldblätter an einer Davoser Bergkäsesauce

19.50

25.00



KÄSESPÄTZLI

hausgemachte Spätzli mit Zwiebelschwitze und Bergkäse überbacken dazu feines Apfelmus

16.50

20.50

KRAUTPIZOKEL

mit Trockenfleischstreifen

18.50

24.00

für unsere vegetarischen Gäste

17.50

23.00

Aus dem Pastatopf

SPAGHETTI...



NAPOLI, mit der klassischen Tomatensauce

18.50

BOLOGNESE, mit einer Tomaten-Hackfleischsauce

19.50



RUCCOLA, mit getrockneten Tomaten, Olivenöl, Ruccola und Parmesanstückli

20.50

MIT LACHS-STREIFEN, begleitet von Olivenöl

24.50

Sommerzeit, . . .

SIEDFLEISCHSALAT MIT VINAIGRETTE

garniert mit verschiedenen Salaten

19.50

THONSALAT MIT VINAIGRETTE

garniert mit verschiedenen Salaten

19.50

ROASTBEEF MIT TARTARSAUCE

garniert mit verschiedenen Salaten

25.00

WURSTSALAT

einfach

13.50

garniert

18.50

WURST KÄSESALAT

einfach

14.50

garniert

19.50

POULETSALAT

Grüne Blattsalate mit Pouletstreifen und Pinienkernen
am Himbeer-Balsamicodressing

16.50



OFENKARTOFFEL mit Sauerrahm und Kräutern

auf kunterbuntem Gemüse

18.50

... leicht, abwechslungsreich und voller Vitamine

WALSERHUUS SALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT

gemischte Salate mit verschiedenen Beilagen und Saucen 18.50

GRÜNE BLATTSALATE MIT HIRSCHBINDENFLEISCH

an Sherry-Nuss-Dressing 16.50

 **TOMATEN MIT DAVOSER FRISCHKÄSE**

an Balsamico-Most Vinaigrette und duftendem Basilikum 14.50

 **RUCCOLASALAT**

mit Tomaten, Ei und Parmesanspänen 14.50

 **GEMISCHTE SAISONSALATE**

am Dressing Ihrer Wahl
als Vorspeise gedacht 10.50

 **GRÜNE BLATTSALATE**

am Dressing Ihrer Wahl
als Vorspeise gedacht 9.50

Die Fitness - Klassiker

WIENERSCHNITZEL

das „Echte“ aus Kalbfleisch

45.50

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL

das Leichte vom Davoser Kalb

35.00

RINDSHUFTSTEAK

der Klassiker

32.50

LAMMKOTELETTE AN ROSMARIN

vom Sertiger Lamm

38.00

FISCHKNUSPERLI

vom Zanderfilet

26.50

Zu diesen Spezialitäten servieren wir Ihnen ein buntes Salatbouquet sowie zwei verschiedenen hausgemachten Saucen und Kräuterbutter



Als Beilage empfehlen wir

FOLIENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM

6.50 p./Stk.

... das Urchige



KÄSEHÖRNLI

mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln , dazu Apfelmus 19.00

KNUSPRIGE SPECKRÖSTI

mit Davoser Bergkäse überbacken und Spiegelei 21.50



RÖSTI MIT GEMÜSEALLERLEI

mit Davoser Bergkäse überbacken 20.50

„PURÄBRATWURST“ AN ZWIEBELSAUCE

Schweinsbratwurst von unserem Hausmetzger
dazu eine feine Butter-Rösti 21.50

SERTIGER HAUSWURST

geräuchertes „Hauswurst-Paar“ von unserem
Hausmetzger, serviert mit Kartoffelsalat oder Käsehörnli 19.50

RIZ CASIMIR

Pouletgeschnetztes an Curryrahmsauce
im Reising, mit frischen Früchten garniert 22.50

Bei uns sind auch ½ Portionen erhältlich

Preisangaben in CHF, inkl. 8 % MWST

... und weiter

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes Frites und kleiner Gemüse garnitur 23.00

RAHMSCHNITZEL VOM SCHWEIN

an Waldpilzrahmsauce dazu Nudeln
und Gemüse 25.50

RINDSHUFTSTEAK AN KRÄUTERBUTTER

serviert mit Pommes Frites und Gemüse allerlei 32.50

WIENERSCHNITZEL

das „Echte“ vom Kalb ganz einfach mit Pommes Frites 45.50

KOTELETTE VOM SERTIGER LAMM

dazu reichen wir eine bunte Gemüse garnitur
und eine Beilage nach Wahl 38.00

WÄHLEN SIE ZUM LAMMKOTELETTE

Nudeln, Reis, Pommes Frites, Spätzli
Rösti oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm



Gerichte für unsere Vegetarischen Gäste

Bei uns sind auch ½ Portionen erhältlich

Preisangaben in CHF, inkl. 8 % MWST

„Grüezi“ liebe Gäste,...

...herzlich willkommen

Unsere Mittagskarte halten wir bewusst einfach und traditionell. Für Ihren Besuch am Abend haben wir tolle Spezialitäten ausgesucht. Lassen Sie sich überraschen.

Der Einkauf von Frischprodukten ist Vertrauenssache. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Produkte in bester Qualität. Wenn immer möglich, versuchen wir, regionale Produkte einzukaufen.

Die Metzgerei Stiffler, Davos und die Steiner's Minimetzg, Schiers versorgen uns mit gut gelagertem und zartem Fleisch sowie einzigartigen Wurstwaren.

Unser Käse, die feine Davoser Milch sowie die legefrischen Eier beziehen wir direkt von der Molkerei Davos.

Früchte Waser und Adank Delikatessen, beide aus Davos, liefern uns täglich frisches Gemüse, knackige Salate und Früchte.

Und zu guter Letzt, das tägliche Brot liefert uns die Charly's Bäckerei direkt ins Haus.

Nun wünschen wir Ihnen „en Guatä“, und einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Sertig.

Ihre Gastgeberfamilie

Joos und Annalies Biäsch mit Christian dem Jungschwinger, mit seinen 15 Jahren und Nadja auch bereits 13 Jahre alt.

sowie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
bedanken sich ganz herzlich für Ihren Besuch