

Schön, dass Sie diesen Abend bei uns verbringen . . .

. . . herzlich willkommen im Sertig

Wir freuen uns, Sie bei uns im Walserhuus Sertig kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Fühlen Sie sich wohl in der einmaligen Bergwelt, der Idylle und der Ruhe . . .

Geniessen Sie die liebevoll zubereiteten Gerichte, unsere mit viel Liebe ausgesuchten Weine aus vielen Regionen und zu guter Letzt, einen feinen Grappa . . . Die Firma von Salis in Landquart ist bereits über Jahre ein zuverlässiger Partner für die auserwählten Tropfen in unserem Keller.

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.

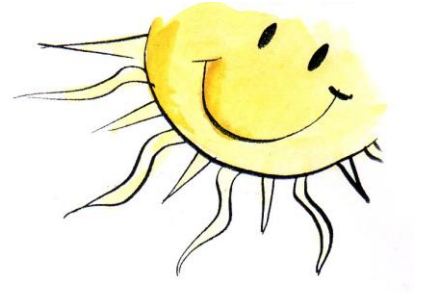
Dürfen wir auch Sie einmal zu unseren Hausgästen zählen? Wir würden uns sehr freuen.



- lüchst

Die Gastgeberfamilie

Joos und Annalies Biäsch mit Christian unserem Jungschwinger, 15 Jahre und Nadja 13 Jahre jung.



Kalte Köstlichkeiten als Vorspeise gedacht

Carpaccio vom Sertiger Hirsch

*an einer Steinpilz-Preiselbeer Komposition,
dazu etwas Balsamico*

24,50

Davoser Vorspeisenvariation auf dem Holzbrett

*Hirschbindenfleisch, Sertiger Rauchfleisch und Salsiz von
unserem Hausmetzger, Käse aus der Molkerei Davos*

21,00

♥ Davoser Frischkäse

*serviert auf dem heißen Stein, Rosmarin, rosa Pfefferkörner und
frische Kräuter geben dem jungen Käse eine ganz besondere Note*

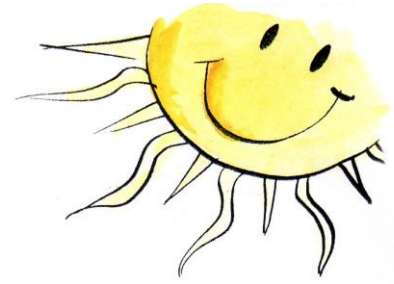
16,50

Geräucherter Lachs

*mit Meerrettichschaum und Dill-Senfauce
dazu servieren wir Toast und Davoser-Butter*

24,50

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste



Warme Köstlichkeiten als Vorspeise gedacht

- ♥ **Heidelbeer-Risotto**
serviert mit gehobeltem Parmesan 20,50

- Grillierte Riesencrêvetten**
*serviert im Lauchstroh
auf einer würzigen Paprika-Orangen-Salsa* 24,50

- Nudeln mit Rauchlachs-Streifen**
an cremiger Dillsauce 24,50

- Hausgemachte Capuns an Käserahmsauce**
ein „kleines Versucherli“ der Bündnerspezialität 14,50

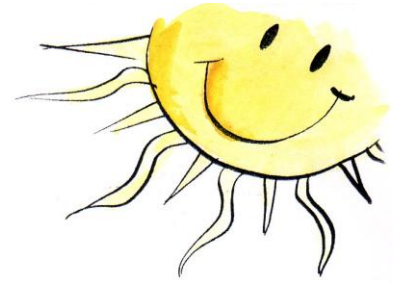
Und die Seelenwärmer . . .

- Traditionelle Bündner Gerstensuppe**
nach Grossmutter's Rezept 11,50

- Kräftige Bouillon**
mit Morcheln, Gemüseperlen und einem Schuss Sherry 11,50

- ♥ **Erfrischende Melonenkalttschale**
serviert mit einem Schuss Marsala 13,50

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste



Leicht, abwechslungsreich und voller Vitamine

♥ Grüne Blattsalate

der einfache Klassiker, am Dressing Ihrer Wahl

10,50

♥ Buntgemischter Salat

kunterbunte Komposition, je nachdem was der Markt bietet
am Dressing Ihrer Wahl

12,50

Grüne Blattsalate mit Hirschbindenfleisch

an einem Balsamico-Dressing

16,50

♥ Tomaten mit Davoser Frischkäse

an Oliven-Balsamico Dressing und Zwiebelringen

16,50

Unsere Dressings

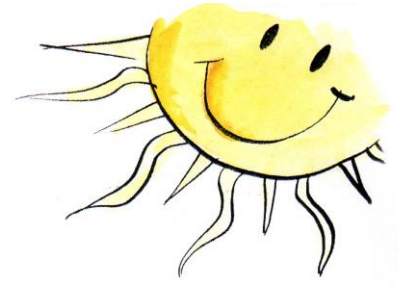
- Französisches Dressing
- Italienisches Dressing
- Unser Hausdressing, lassen Sie sich überraschen, . . .
- Balsamico und Olivenöl, ein Hauch Italien, . . .

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste



Preisangaben in CHF, inkl. 8% MUST





Für einen romantischen Abend zu Zweit

ein Fleischfondue...

◆ *Fondue Bourignonne*

*mit Rind-, Poulet-, und Hirschfleisch in Öl gebraten
dazu servieren wir verschiedene Saucen, Chutneys und Früchte,
Pommes Frites und Reis*

pro Person 54,00

◆ *Fondue Chinoise*

*mit Kalb-, Rind-, Poulet- und Hirschfleisch in Gemüsebouillon
dazu servieren wir verschiedene Saucen, Chutneys und Früchte,
Pommes Frites und Reis*

pro Person 54,00

Haben Sie Lust auf ein Fischfondue? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

...oder ein Käsefondue

♥ *Davoser Alpenkäsefondue*

so richtig würzig

pro Person 24,50

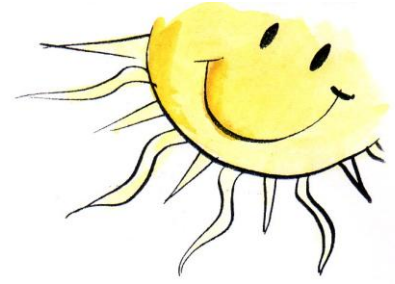
♥ *Käsefondue mit Waldpilzen*

was der Markt so bietet

pro Person 26,50

Die Fondue-Spezialitäten servieren wir Ihnen ab 2 Personen und so viel Sie mögen

♥ *Gerichte für unsere vegetarischen Gäste*



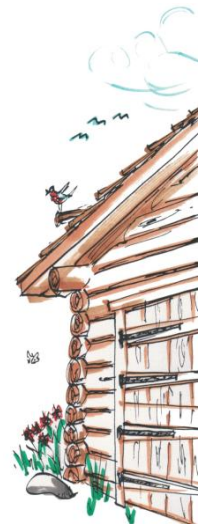
Aus Nani's Rezeptbüchlein

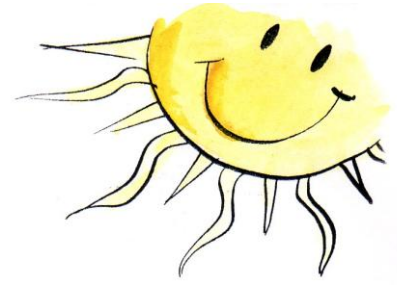
	<i>1/2</i>	
<i>Geräucherte Sertiger Hauswurst</i>	<i>1/2</i>	
<i>begleitet von Krautpizokel</i>		<i>25.00</i>
 <i>Hausgemachte Capuns</i>		
<i>Teiggericht mit fein geschnittenem Landjäger</i>		
<i>und Bündnerfleisch, in Mangoldblätter eingewickelt,</i>		
<i>an einer Davoser Käserahmsauce</i>	<i>19.50</i>	<i>26.00</i>
 <i>♥ Käsespätzli</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli mit Zwiebelschwitze und</i>		
<i>Bergkäse überbacken, dazu feines Apfelmus</i>	<i>16.50</i>	<i>21.50</i>

♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste



Preisangaben in CHF, inkl. 8% MWST





Die Klassiker vom Chef

1/2

- ◆ **Duo vom Rindsteak und der Riesencrêpe**
an kräftigem Malanserjus, serviert auf knackigem Sommergemüse
dazu reichen wir Trockenreis 56,00

- Walserhuus-Cordon bleu vom Kalb**
mit Davoser Bergkäse und Schinken gefüllt, dazu servieren
wir traditionelle Pommes Frites und auserlesenes Sommergemüse 42,50

- Gebratene Entenbrust an Orangensauce**
serviert mit Kroketten und einer Auswahl an Sommergemüse 38,50

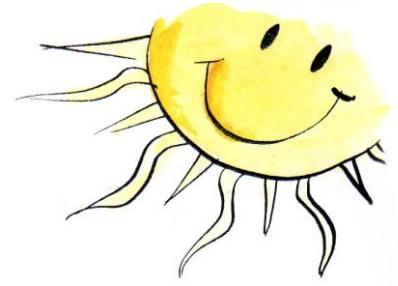
- ◆ **Wiener Schnitzel „das Echte vom Kalb“**
serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 36,50 46,00
„oder als Fitnesssteller mit gemischten Saison-Salaten“

- ◆ **Rindsentrecôte an einer sämigen Pfeffersauce**
dazu reichen wir Butternudeln
und eine Auswahl von Sommergemüse 47,00

- 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

- ◆ **Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce**
dazu servieren wir Butternudeln und frisches Sommergemüse 48,00



... weitere fleischlose Köstlichkeiten

- ♥ **Heidelbeer-Risotto**
serviert mit gehobeltem Parmesan 24,50
- Nudeln mit Rauchlachs-Streifen**
an einer cremigen Dill-Sauce 30,50
- ♥ **Rösti mit Gemüseallerlei**
mit Käse überbacken 22,00

Etwas Spezielles aus Fluss und Meer

- | | $\frac{1}{2}$ | $\frac{1}{2}$ |
|---|---------------|---------------|
| Bachforelle gebraten mit frischen Kräutern
dazu servieren wir Neue Bratkartoffeln und Blattspinat | | 36,00 |
| Gebratenes Seezungenfilet
serviert mit Tomatenrisotto und einer Garnitur von Gemüse | 32,50 | 38,50 |



♥ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste

