

Wildzeit geniessen



Herbst ist Abschied auf Zeit

**SWISS
QUALITY
HOTELS:**


WALSERHUUS SERTIG
Hotel - Restaurant


**TOP
3 STAR
HOTELS**
of Switzerland

Als herzlichs Willkommä im Sertig

Da wo die Welt noch in Ordnung, die Luft unglaublich frisch
und die Landschaft wahnsinnig schön verschneit ist.

Where all is still right with the world, the air is unbelievably fresh
and the landscape is incredibly beautiful.

Schön, dass Sie bei uns sind

Nice to have you with us

Wir freuen uns, Sie bei uns im Walserhuus Sertig kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserer einzigartigen Bergwelt, der Idylle und der Ruhe inspirieren.

Unsere Lieferanten

werden mit viel Sorgfalt ausgewählt. Wir benötigen, wenn immer möglich, einheimische Produkte. Das einheimische Gewerbe liegt uns sehr am Herzen.

Unser Wasser

Auf 1860 m.ü.M. geniessen wir die Vorzüge von ganz frischem Quellwasser aus der eigenen Quelle, die sich ca. 200 Meter oberhalb vom Walserhuus befindet. Unsere Quelle wird zwei Mal jährlich von uns gewartet und vom Lebensmittelinspektorat kontrolliert. Das wunderbare Sertiger Quellwasser ist uns sehr viel Wert, wir freuen uns, wenn das für Sie auch so ist.

Unsere Zimmer

Das Walserhuus ist ein kleines Wellnesshotel auf 1860 M.ü.M. Fünf Doppelzimmer mit einem eigenen Whirlpool auf der Terrasse könnte Ihr nächstes Domizil sein. Alle unsere Zimmer sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Auch eine 2-Zimmer Ferienwohnung oder ganz neu umgebaute Mehrbettzimmer stehen Ihnen für ein Familienfest oder auch ein Fest im ganz kleinen Rahmen zur Verfügung.

Falls Ihnen der Heimweg schwer fallen sollte, bieten wir Ihnen das Richtige für einen tiefen, gesunden Schlaf an. Kissen und Duvets mit Daunen und Arven Holz sind dafür eine Garantie.

Für Auskünfte aller Art stehen wir Ihnen an der Rezeption sehr gerne zur Verfügung. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt.

Herzlichst Ihre Gastgeberfamilie

Sincerely yours host family

Familie Joos, Annalies und Christian Biäsch mit dem ganzen Team bedanken sich herzlichst für Ihren Besuch

Family Joos, Annalies & Christien Biäsch with the whole team would like to thank you very much for your visit.

Leicht, abwechslungsreich und voller Vitamine

Light, varied and full of vitamins

Grüner Blattsalat 13

Der einfache Klassiker | Dressing nach Wahl

Assorted green salad | dressing of your choice

Gemischter Salat 14

Kunterbunte Komposition | Dressing nach Wahl

Mixed salad | dressing of your choice

Gemischte Blattsalate mit Hirschbindenfleisch 18

Preiselbeere - Walnuss Dressing | Nüsse | Äpfel

Green leaf salad | deer meat | cranberry walnut dressing | roasted nuts | apple

Sertiger Jägersalat 18

Grüne Blattsalate vom Lindenhof | gekochtes Ei von Barbara's Hof im Sertig |
lauwarmer Speck | Zwiebel | Brotcroûtons

Green salads | purchased egg | lukewarm pork bacon | onions | croutons

Unser Dressings

Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten und Sertiger Kräuter

Französisches Dressing | Italienisches Dressing

Gerichte für unsere Vegetarischen Gäste

Unsere Seelenwärmer | Our soul warmers

Wildkraftbrühe

14

Morcheln | Gemüsewürfel

Deer broth | morels | vegetables

Steinpilzsuppe

Rahmhaube | Brotcroûtons

15

Porcini mushrooms soup | porcini mushrooms | croutons

Bündner Gerstensuppe

11

Grisons barley soup

Als Vorspeise gedacht – klein und fein | As a starter course – small and fine

Geräuchertes Hirschcarpaccio aus der Minimetzg

17

Trauben | Haselnüsse | Zitronen-Olivenöl

Skoked local deer carpaccio | grapes | hazelnuts | lemons olive oil

Frischkäse auf dem heissen Stein

1 Stk. Käse 13

Kuhmilch-Frischkäse | Sertiger Salz | rosa Pfeffer | Olivenöl

2 Stk. Käse 16

Local fresh cheese on a hot stone | fresh herbs | pink pepper | olive juice

Spezialitäten aus dem Sertigtal

19

Luftgetrocknete und geräucherte Trockenfleischspezialitäten | Wildtrockenfleisch

Sertiger Alpengourmet «es hed solang's hed»

Smoked meat specialties | local alp cheese

Gerichte für unsere Vegetarischen Gäste

Wenn zwei sich verstehen | When two understand each other

♥ Im Ofen langsam gebratener Reh Rücken

62

Portweinjus | Waldpilze | Früchte | Rotkraut | Rosenkohl |
Hausgemachte Spätzli

Saddle of venison slowd roasted in the oven | port wine jus | mushrooms
homemade Spätzli | brussels sprouts | red cabbage | fruit garnish

♥ Wild Chinoise

62

Hirsch- | Reh- | Gamsfleisch | Gemüsebouillon
Saucen | Chutneys | Beilagen | Pommes Frites | Reis

Chinese Fondue (only with venison meat)
vegetables bouillon | sauces | chutneys | side dishes | french fries | rice

♥ Fondue Chinoise

59

Wild- | Kalb- | Rindfleisch | (Poulet auf Anfrage) | Gemüsebouillon
Saucen | Chutneys | Beilagen | Pommes Frites | Reis

Chinese Fondue
vegetables bouillon | sauces | chutneys | side dishes | french fries | rice

Aus der Molkerei Davos | From the Davos dairy

🌱 Käsefondue

31

Hausmischung

Cheese Fondue

+ Essiggurken, Silberzwiebeln und frische Ananas
Pickles | pickled onions | fresh pineapple

pro Set

9

+ Hirschbindenfleisch
Deer bandage meat

80 gr.

16

+ Gemüse | Kartoffeln
Vegetables | Potatoes

pro Set

9

Die Fonduespezialitäten servieren wir Ihnen ab zwei Personen und so viel Sie mögen!

♥ HP - Aufpreis für unsere Hausgäste | 🌱 Gerichte für unsere Vegetarischen Gäste

Genuss aus der Wildpfanne | Enjoyment from the wild plan

	½ Port.	
 R assiger H irschpfeffer	30	36
Spätzli Rotkraut Rosenkohl Früchte		
Racy deer pepper red cabbage spätzli brussels spout fruit		
 G eschmorte H irschhaxe		35
Polenta Rotkraut Rosenkohl Früchte		
Braised knuckle of venison polenta red cabbage brussels spout fruit		
 G emischtes W ildgeschnetzeltes	28	34
Cognac-Rahmsauce Polenta oder Spätzli Früchte		
Mixed venison cut into stripes cream sauce polenta or spätzli fruit		
 E ntrecôte vom H irsch		56
Pauli's Hauptgang in der Fernsehsendung «Mini Beiz – Dini Beiz»		
Preiselbeerjus Spätzli Rosenkohl Rotkraut Früchte		
Entrecôte of Grisons deer cranberry jus spätzli red cabbage brussels sprout fruit		
 M edaillon vom R eh	44	54
Wildrahmsauce Heidelbeerrisotto Früchte		
Medaillon of deer wild cream sauce blueberry risotto fruit		
W alserhuus W ild B urger Walserhuus Wild Burger		25
Hausgemachter Wildfleischburger		
Burgerbrot Preiselbeer-Cocktail Sauce Röstzwiebeln gebratene Apfelschnitze		
Homemade wild meat burger		
Burger bun cranberry-cocktail sauce roasted onions fried apple slices		
+ Portion Pommes Allumettes pommes Allumettes		6
H irschbratwurst		30
Zwiebelsauce Hausgemachte Butterrösti		
Deer «Bratwurst» onion sauce rösti		

 HP - Aufpreis für unsere Hotelgäste

Bündner Gerichte und fleischlos glücklich

Grisons specialities, vegetarian

 Maluns auch Vegan erhältlich



Apfelmus | Bündner Bergkäse | Schlagrahm

23

28

[Homemade Maluns](#) | [applesauce](#) | [Grisons mountain cheese](#)

 Spätzlipfanne

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

21

26

[Cheese «Spätzli»](#) | [onion](#) | [apple sauce](#)

Capuns

Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Käserahmsauce

25

30

[Homemade Capuns](#) | [Dough dish with finely sliced country sausage in chard leaves](#) | [mountain cheese sauce](#)

 Vegi Capuns

24

29

Teiggericht im Mangoldblatt | Käserahmsauce

[Homemade Capuns](#) | [Dough dish in chard leaves](#) | [mountain cheese sauce](#)

 Herbstlicher Vegeteller

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Pilze | Früchte

19

24

[Autumnal veggie plate: spätzli](#) | [red cabbage](#) | [brussels sprouts](#) | [chestnuts](#) | [Mushrooms](#) | [fruit garnish](#)

 Polenta Schmaus

Geröstete Zwiebeln | Bergkäse | Butter | lauwarme Preiselbeeren

19

24

[Roasted onions](#) | [mountain cheese](#) | [butter](#) | [lukewarm cranberry](#)

Rotes Thai-Curry

23

28



Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis



[Red Thai Curry](#)



Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | [Dishes for our vegetarian guests](#)



Gerichte für unsere veganen Gäste | [Dishes for our vegan guests](#)

Walserhuus Spezialität | House Specialty



♥ Trio vom Lamm im Bergheu gebraten und getrocknet

[Trio of lamb roasted and dried in mountain hay](#)

Kotelette | Nierstück | im Bergheu getrocknetes Entrecôte |
Bündner Bramata (Polenta) | Sertiger Kräuter | Tagesgemüse

49

Das Bergheu wird uns vom Latscher Berg (ca. 2000 m.ü.M.) im Albulatal geliefert.
Es wird so geerntet wie Sie es auf den drei Bildern sehen.

[Chops | loin | entrecôte dried in mountain hay](#) | [Grisons Bramata](#) | [vegetables](#)
[The mountain hay is delivered to us from the Latscher Berg \(2000 m above sea level\) in](#)
[The Albula Valley. It is harvested as you see it in the three pictures](#)

Für die weniger Wilden

♥ Entrecôte "Café de Paris" Walserhuus

Mit Café de Paris überbacken | Gemüse | Pommes Allumettes

47

[Entrecôte with «cafe de Paris »](#) | [vegetables](#) | [pommes allumettes](#)

♥ Walserhuus Cordon bleu vom Kalb

180 gr. 48

Davoser Bergkäse | Schinken | Pommes Frites | Gemüse

140 gr. 38

[Cordon bleu of veal](#) | [Davos mountain cheese](#) | [ham](#) | [french fries](#) | [vegetable](#)

Geschnetzelttes vom Kalb

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

36 46

[Veal cubes](#) | [cognac mushroom cream sauce](#) | [homemade butter rösti](#)

Forellenfilet Sertiger Art

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse

38

[Herb butter](#) | [rice](#) | [vegetables of the day](#)

♥ HP - Aufpreis für unsere Hotelgäste [Half board supplement for our hotel guests](#)

Was von wem

Wenn immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Produzenten und Verarbeiter aus der Gegend bieten uns sehr viele Produkte an, welche wir nutzen und verarbeiten.

Fleisch	Wir verwenden nach Möglichkeit ausschliesslich Schweizer Fleisch Mini Metzg Schiers Mérat & Cie AG, Bazenhaid
---------	---

Poulet/Fisch	Rageth, Landquart
--------------	-------------------

Gemüse/Früchte	Lindenhof Mels Adank Davos AG Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
----------------	---

Eier	Barbara's Hofladen Sertig
------	---------------------------

Brot, Backwaren	Schneider's Davos Barbara's Hofladen Sertig
-----------------	--

Milchprodukte	Molkerei Davos
---------------	----------------

Käse	Diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region Molkerei Davos
------	--

Glace	Froneri Schweiz Gelateria Leonardo Zürich
-------	--

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter. Wir sind zudem bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 8.1% Mehrwertsteuer