

Wildzeit geniessen



Herbst ist Abschied auf Zeit



As h rztichs Willkomm  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. .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. .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 und Annalies Bi sch mit dem ganzen Team bedanken sich herzlichst für Ihren Besuch

Family Joos and Annalies Bi sch 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 Monika'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 | Croûtons

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 15

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

59

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

🌱 Trüffelfondue

39

Hausmischung | Trüffel

Fondue with truffle

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

9

+ Hirschbindenfleisch
Deer bandage meat

80 gr.

16

+ Gemüse | Kartoffeln
Vegetables | Potatoes

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.

Rassiger Hirschpfeffer

29 34

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur

Racy deer pepper

red cabbage | spätzli | brussels spout | fruit garnish

Geschmorte Hirschhaxe

33

Polenta | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur

Braised knuckle of venison

polenta | red cabbage | brussels spout | fruit garnish

Gemischtes Wildgeschnetzeltes

24 29

Cognac-Rahmsauce | Polenta oder Spätzli | Früchtegarnitur

Mixed venison cut into stripes

cream sauce | polenta or spätzli | fruit garnish

♥ Entrecôte vom Hirsch

54

Pauli's Hauptgang in der Fernsehsendung «Mini Beiz – Dini Beiz»

Preiselbeerjus | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Früchtegarnitur

Entrecôte of Grisons deer

cranberry jus | spätzli | red cabbage | brussels sprout | fruit garnish

♥ Sertiger Jägerschmaus

45 51

Gamsschnitzel | Rehmdaillon | Hirsch Entrecôte | Wildrahmsauce

Rosenkohl | Rotkraut | Spätzli oder Polenta | Früchtegarnitur

Escalope of chamois | médaillon of deer | venison entrecôte

sauce | brussels sprout | red cabbage | spätzli or polenta | fruit

♥ HP - Aufpreis für unsere Hotelgäste

Bündner Gerichte und fleischlos glücklich

Grisons specialties, vegetarian

Maluns

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

Herbstlicher Vegeteller

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Pilze | Früchte
Schwarzer Trüffel | knuspriger Ruccola

19

24

Autumnal veggie plate: spätzli | red cabbage | brussels sprouts |
chestnuts | Mushrooms | fruit garnish

Polenta Schmaus

Zwiebeln | Bergkäse | Butter

19

24

Onions | mountain cheese | butter

Rotes Thai-Curry

21

26

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

Lauwarme Café de Paris | Gemüse | Pommes Allumettes

47

[Entrecôte with «café 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](#)

Geschnetzeltes vom Kalb

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

35 45

[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, Bazenheid

Poulet/Fisch

Rageth, Landquart

Gemüse- und Früchte

Lindenhof Mels
Adank Davos AG
Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region

Eier

Monika's Hofladen Sertig

Brot, Backwaren

Schneider's Davos
Monika's Hofladen Sertig

Milchprodukte

Molkerei Davos

Käse

Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Molkerei Davos

Glace

Froneri Schweiz

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