

Natürlich Feins

aus der Region

Naturally fine from the region

Enjoy your meal

das Glück

Das Glück ist wie ein Schmetterling. Wenn wir es jagen, vermögen wir es nie zu fangen, wenn wir aber ganz ruhig innehalten, dann lässt es sich auf uns nieder.


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 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 und Annalies Biäsch mit dem ganzen Team bedanken sich herzlichst für Ihren Besuch

Family Joos and Annalies 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 | Trauben | Nüssen | Äpfel
Assorted green salad | air-dried venison | cranberry walnut dressing | grapes | nuts | apple
- ✔ Caprese Sertiger Art 18
Cherrytomaten | Davoser Frischkäse | Knoblauchbrot | Kräuter
Tomatoes | local fresh cheese | garlic bread | herbs
Unser Dressings
Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten und Sertiger Kräuter
Französisches Dressing | Italienisches Dressing

Unsere Seelenwärmer | Our soul warmers


- ✔ Holunderblütenkaltschale mit Champagner 15
Elderflower cold bowl with Champagne
- Rindskraftbrühe 14
Morcheln | Gemüsewürfel
Clear beef soup | morels | vegetables
- Bündner Gerstensuppe 11
Grisons barley soup
- ✔ Sertiger Kräuterschaumsuppe 13
Sertiger herb foam soup

Als Vorspeise gedacht – klein und fein | [As a starter course – small and fine](#)

Geräuchertes Hirschcarpaccio aus der Minimetzg 17
Preiselbeerchutney | Apfelsalat
[Smoked local deer carpaccio](#) | [Cranberry chutney](#) | [apple salad](#)

 Frischkäse auf dem heissen Stein 1 Stk. Käse 13
2 Stk. Käse 16
Kuhmilch-Frischkäse | Sertiger Salz | rosa Pfeffer | Olivenöl
[Local fresh cheese on a hot stone](#) | [fresh herbs](#) | [pink pepper](#) | [olive juice](#)

Spezialitäten aus dem Sertigtal 19
Luftgetrocknete und geräucherte Trockenfleischspezialitäten
Sertiger Alpengourmet «es hed solang's hed»
[Smoked meat specialties](#) | [local alp cheese](#)

 Klassischer Crevettencocktail 17
Apfelwürfel | Cocktailsauce | Toast | Davoser Butter
[Shrimps Cocktail](#) | [Toast](#) | [Butter](#)

Geräucherter Lachs mit Karpfern 19
Zwiebeln | Meerrettichschaum | Toastbrot | Davoser Butter
[Smoked salmon](#) | [Karpfern](#) | [Onions](#) | [Horseradish foam](#) | [Toast](#) | [Butter](#)

Bündner Spezialitäten hausgemacht | [Graubünden specialties home made](#)

 Maluns hausgemacht 23 28
Apfelmus | Bündner Bergkäse | Schlagrahm
[Homemade Maluns](#) | [applesauce](#) | [Grisons mountain cheese](#)

Sertiger Capuns 25 30
Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Käserahmsauce
[Homemade Capuns, Dough dish with finely sliced country sausage in chard leaves](#) | [mountain cheese sauce](#)

Walserhuus Spezialitäten | House Specialties



♥ Trio vom Lamm im Bergheu gebraten und getrocknet

49

Trio of lamb roasted and dried in mountain hay

Kotelette, Nierstück und einem im Bergheu getrockneten Entrecôte,
Bündner Bramata (Polenta) | Sertiger Kräuter | Tagesgemüse

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 and an entrecôte dried in mountain hay | Grisons Bramata | beans with bacon

The mountain hay is delivered to us from the Latscher Berg (2000 m above sea level) in
The Albul Valley. It is harvested as you see it in the three pictures

Walserhuus Burger | Walserhuus Burger

25

Hausgemachter Kalbfleischburger vom Hof Langraus in Luzein
Burgerbrot | hausgemachte Sauce | Tomaten | Salat | Speck | Zwiebeln

Homemade veal burger from Hof Langraus in Luzein
Burger bun | homemade sauce | tomatoes | lettuce | bacon | onions

+ Portion Pommes Allumettes | [pommes Allumettes](#)

6

+ Gemischter Salat (als Fitnesssteller) | [with mixed salad \(as a fitness plate\)](#)

8

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

Wenn zwei sich verstehen | When two understand each other

♥ Château-Briand 64

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise | Morchelsauce | Tagesgemüse
1. Gang Spätzli | 2. Gang Pommes Frites

[Chateau Briand](#) | [1st course spätzli](#), [2st course french fries](#) | [vegetables](#)

♥ 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

🌱 Apkäsefondue 31

Hausmischung

[Alpine Cheese Fondue](#)

🌱 Trüffelfondue 39

Hausmischung | Trüffel

[Fondue with truffle](#)

Käsefondue Beilagen

- | | | |
|--|---------|----|
| + 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 | [half board supplement for our hotel guests](#)

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

Preisangaben | [Prices](#) in CHF, inkl. 8.1% Mwst.

Chef's Lieblingsgerichte | [recommendations from the kitchen boss](#)

♥ Entrecôte "Café de Paris" Walserhuus 47

mit Café de Paris überbacken | Gemüse | Pommes Allumettes

[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](#)

Geschnetzeltes vom Kalb 36 46

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

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

Pouletbrust Suprême 42

Chimichurri | Pommes Allumettes | Gemüse

[Chicken breast](#) | [chimichurri](#) | [french fries](#) | [vegetables](#)

"Puuräbratwurst" (Schwein) aus der Mini Metzg 27

Zwiebelsauce | hausgemachte Rösti

[Roasted sausage from pork](#) | ["Rösti"](#) | [onion sauce](#)

Forellenfilet Sertiger Art CH 38

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse

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

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

Unsere Vegi- und Vegane Ecke

Our vegetarian and vegan corner

Trüffel-Nudeln 33 38

Hausgemachte Nudeln von Monika's Hofladen im Sertig
Schwarzer Trüffel | knuspriger Ruccola

Truffle pasta
Homemade pasta from Monika's farm shop in Sertig
Black truffle crispy rocket salad

Maluns vegan 23 28



Apfelmus

Homemade Maluns | applesauce

Capuns vegetarisch 24 29

Teiggericht im Mangoldblatt | Käserahmsauce

Homemade Capuns | Dough dish in chard leaves | mountain cheese sauce

Spätzlipfanne 21 26

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

Cheese "Spätzli" | onion | apple sauce

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](#)

Preisangaben | [Prices](#) in CHF, inkl. 8.1% Mwst.

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- und
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
Div. Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Molkerei Davos

Glace
Froneri Schweiz

Allergene & **K**ostformen

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.