

Natürlich Feins

us dr Region

Naturally fine from the region

Enjoy your meal

ä Guatä

Wir sind wie Schneeflocken, jeder von uns einzigartig auf wunderbare Weise



As härzlichs 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

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

Sincerely yours host family

Family Joos, Christian and Annalies Biäsch with the whole team would like to thank you very much for your visit

L eicht, abwechslungsreich und voller V itamine | Salads

Ⓐ Grüner Blattsalat vom Lindenhof Mels

13

Assorted green salad | dressing of your choice

Ⓐ Gemischter Salat

14

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalate

Mixed salad | dressing of your choice

Nüsslisalat

18

Hirschbindenfleisch | Nüsse | Apfel

Lamb's lettuce with air-dried venison | apple | roasted nuts

Ⓐ Nüsslisalat

17

Ei | Croutons

Lamb's lettuce | egg | croutons

Unser Dressings

Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten und Basilikum

Französisches Dressing | Italienisches Dressing

Our dressings

Homemade dressing | French dressing | Italian dressing

U nsere S eelenwärmer | Our soul warmers

Rindskraftbrühe

14

Morchnln | Gemüsewürfel

Clear beef soup | morels | vegetables

Ⓐ Sertiger Kräuterschaumsuppe

13

Kräuter | Hausgemachtes Kräutersalz | Croûtons

Sertiger herb soup | croutons

Bündner Gerstensuppe

11

Grisons barley soup

Ⓐ Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Preisangaben | Prices in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

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

Y Frischkäse auf dem heißen Stein

1 Stk. Käse 13

Kuhmilch-Frischkäse | Sertiger Salz | rosa Pfeffer | Olivenöl

2 Stk. Käse 16

Cow's milk cream cheese | 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

Y Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse

16

Schwarze Baumnüsse | Ruccola | Olivenöl | Sertiger Kräutersalz

Beetroot carpaccio | goat cheese mouss | black walnut | rucolla | herbs | arugula olive oil

Geräucherter Lachs

19

Dill-Sertigerhonig-Senf Sauce | Meerrettichschaum | Toastbrot | Davoser Butter

Smoked salmon | Dill-honey-mustard sauce | Horseradish foam | Toast | Butter

Bündner Spezialitäten | Graubünden specialities

Y Maluns hausgemacht

Apfelmus | Bündner Bergkäse | Schlagrahm

23

28

Homemade Maluns | applesauce | Grisons mountain cheese | Whipped cream

Sertiger Capuns

Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Sertiger Käserahmsauce

25

30

Homemade Capuns | Dough dish with finely sliced country sausage
in chard leaves | mountain cheese sauce



Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

W alserhuus S pezialität | Specialty



♥ Trio vom Lamm im Bergheu gebraten und getrocknet

Trio of lamb roasted and dried in mountain hay

Kotelette | Nierstück | luftgetrocknetes Entrecôte

Bündner Bramata (Polenta) | Speckbohnen | Sertiger Bergheu-Kräutersalz

49

Das Bergheu wird uns vom Latscher Berg (ca. 2000 m.ü.M.) im Albatal 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 Albula Valley. It is harvested as you see it in the three pictures

F ür unsere vegetarischen G äste | For our vegetarian guests

⌚ S pätzlipfanne

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

21

26

Cheese noodles | apple sauce | roasted onion



R otes Thai C urry

Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis

23

28

Red Thai Curry: I vegetables I rice I curry sauce



H ausgemachte C apuns vegetarisch

25

30

Teiggericht im Mangoldblatt | Sertiger Käserahmsauce

Homemade Capuns (vegetarian) | mountain cheese sauce

♥ HP - Aufpreis für unsere Hausgäste | Half board supplement for our hotel guests



Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Wenn zwei sich verstehen | When two understand each other

♥ Château-Briand

pro Person 64

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise | Mörchelsauce | Gemüsebouquet
1. Gang Spätzli | 2. Gang Pommes Allumettes

Beef fillet fried in one piece | 1st course spätzli, 2nd course french fries | vegetables

♥ Fondue Chinoise

pro Person 59

Wildfleisch | Kalbfleisch | Rindfleisch | Gemüsebouillon
Saucen | Chutneys | Beilagen | Pommes Frites | Gemüsereis
(Poulet auf Anfrage)

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

ⓧ Davoser Käsefondue

pro Person 31

die Hausmischung aus der Molkerei Davos - so richtig würzig
Cheese Fondue

ⓧ Käsefondue mit Tomaten-Basilikum

pro Person 33

Hausmischung | Tomaten | Basilikum
Cheese Fondue | Tomatoes | Basil

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 boss

Y Trüffel-Nudeln

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

33 38

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

♥ Entrecôte "Café de Paris" Walserhuus

Lauwarne Café de Paris | Gemüse | Pommes Allumettes
Entrecôte with «cafe de Paris » | vegetables | pommes allumettes

47

♥ Walserhuus Cordon Bleu vom Kalb

Davoser Bergkäse | Schinken | Pommes Frites | Gemüse
Cordon bleu of veal | Davos mountain cheese | ham | french fries | vegetables

180 gr. 48

140 gr. 38

Geschnetzeltes vom Kalb

Cognac-Pilzrahmsauce | Buttermilch Rösti
Veal cubes | cognac mushroom cream sauce | homemade butter rösti

36 46

Rindskopfbacke in Rotwein geschmort

Bündner Bramata (Polenta) | Speck-Bohnen
Head Cheek | polenta | bacon beans

43

Pouletbrust Suprême

Chimichurri | Pommes Allumettes | Gemüse
Chicken breast | chimichurri | french fries | vegetables

42

"Puuräbratwurst" (Schwein) aus der Mini Metzg

Zwiebelsauce | hausgemachte Rösti
Roasted sausage from pork | "Rösti" | onion sauce

27

F Forellenfilet Sertiger Art

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse
Trout fillet | brown herb butter | vegetable rice | vegetables of the day

38

♥ 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.

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
Steiner's Minimetzg Schiers
Mérat & Cie AG, Bazenheid

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 & 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.