

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 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, Christian und Annalies Bi sch mit dem ganzen Team bedanken sich herzlichst für Ihren Besuch

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

Leicht, abwechslungsreich und voller Vitamine | [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

Hausauce – französisches Dressing mit Tomaten und Basilikum

Französisches Dressing | Italienisches Dressing

[Our dressings](#)

[Homemade dressing](#) | [French dressing](#) | [Italian dressing](#)

Unsere Seelenwärmer | [Our soul warmers](#)

Rindskraftbrühe 14

Morcheln | 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](#)

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

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

Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse 16

Schwarze Baumnüsse | Ruccola | Olivenöl | Sertiger Kräutersalz

Beetroot carpaccio | goat cheese mouss | black walnut | ruccola | 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 specialties

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

Walserhuus Spezialität | 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 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 Albula Valley. It is harvested as you see it in the three pictures

Für unsere vegetarischen Gäste | For our vegetarian guests

🌱 Spätzlipfanne

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

21

26

Cheese noodles | apple sauce | roasted onion

🌱 Rotes Thai Curry

Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis

23

28

Red Thai Curry: I vegetables I rice I curry sauce

🌱 Hausgemachte Capuns vegetarisch

Teiggericht im Mangoldblatt | Sertiger Käserahmsauce

25

30

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 | Morchelsauce | Gemüsebouquet
1. Gang Spätzli | 2. Gang Pommes Allumettes

Beef fillet fried in on piece | 1st course spätzli, 2st 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 pro Set 9
Pickles | pickled onions | fresh pineapple

+ Hirschbindenfleisch 80 gr. 16
Deer bandage meat

+ Gemüse | Kartoffeln pro Set 9
Vegetables | Potatoes

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



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 I rocket salad](#)



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](#) | [vegetables](#)

Geschnetzeltes vom Kalb

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

36 46

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

Rindskopfbake in Rotwein geschmort

Bündner Bramata (Polenta) | Speck-Bohnen

43

[Head Cheek](#) | [polenta](#) | [bacon beans](#)

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

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse

38

[Trout fillet I brown herb butter](#) | [vegetable rice](#) | [vegetables of the day](#)



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.