



WALSERHUUS SERTIG
Hotel - Restaurant



Natürlich Feines aus der Region

NATURALLY FINE FROM THE REGION

„*GENIESSE DEN AUGENBLICK,
DENN DER AUGENBLICK IST DEIN LEBEN.*“

Liebe Gäste,

schön dass Sie bei uns sind! 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. Haben Sie gewusst, dass schon 20 Minuten in der Natur auf Körper Geist und Seele wohltuend wirken?

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.

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



365 TAGE IM JAHR GEÖFFNET

MITTAGSKARTE
11.30 – 17.30 Uhr

ABENDKARTE
17.30 – 20.30 Uhr



Vegane
Gerichte

Vegan dishes



Vegetarische
Gerichte

Vegetarian dishes

Unsere Seelenwärmer
Our soul warmers

		klein small	
	BÜNDNER GERSTENSUPPE	7	10
	Grisons barley soup		
	BÜNDNER GERSTENSUPPE	9	12
	mit geräucherter „Hirschwurst“		
	Grisons barley soup deer sausage		
	STEINPILZSUPPE	11	14
	Rahmhaube Croûtons		
	Porcini mushrooms soup cream croutons		
	WILDKRAFTBRÜHE	10	13
	Morcheln Gemüsewürfel		
	Deer broth morels vegetables		

Wilde Appetitanreger
Wild appetizers

	HIRSCHSALSIZ	15
	Brot Birnenbrot	
	Deer sausage as our grandmother made it	
	WALSERHUUS-PLÄTTLI	29
	TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN	
	AUS STEINER'S MINIMETZG	
	Wildtrockenfleisch Sertiger Alpengourmet Birnenbrot Hausbrot	
	Dried meat specialities Grisons mountain cheese pear bread house bread	
	FRISCHKÄSE AUF DEM HEISSEN STEIN	19
	Kuhmilch-Frischkäse rosa Pfeffer Sertiger Kräutersalz Olivenöl	
	Cream cheese on a hot stone:	
	Cow's milk cream cheese pink pepper olive oil	



Aus der Salatschüssel
From the salad bowl

	klein small	
 GRÜNE BLATTSALATE Green leaf salads	8	11
 GEMISCHTE SALATE Mixed salads	10	13
GRÜNER BLATTSALAT MIT HIRSCHBINDENFLEISCH Preiselbeer-Walnuss-Dressing Nüsse Apfel Green leaf salads deer meat cranberry walnut dressing roasted nuts apple	14	17
SERTIGER JÄGERSALAT Grüne Blattsalate Ei lauwarmer Speck Zwiebeln Brotcroûtons Green lettuce egg lukewarm bacon onions bread croutons	15	18

UNSER DRESSINGS:
Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten und Kräutern
Französisches Dressing | Italienisches Dressing

Our dressings:
House dressing – French dressing with tomatoes and herbs
French dressing | Italian dressing

Für die weniger Wilden
For the less savage

	klein small	
SPECKRÖSTI Rösti Käse Speck Spiegelei Bacon rösti: cheese bacon fried egg	22	27
 GEMÜSERÖSTI Rösti Gemüse Käse Rösti mixed vegetables cheese	21	26
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL Pommes Frites Gemüse Breaded pork cutlet French fries vegetables	23	28
SCHWEINESCHNITZEL AN PILZRAHMSAUCE Butternudeln Gemüse Pork escalope cream sauce pasta vegetables	23	28
ENTRECÔTE VOM RIND Lauwarmer Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse Ribeye steak from beef herb butter French fries vegetables		49
CORDON-BLEU VOM KALB Pommes Frites Gemüse Cordon bleu of veal French fries vegetables	37 140 g	47 180 g

Wilde Zeiten
im Walserhuus
Wild times in the Walserhuus

RASSIGER HIRSCHPFEFFER

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Früchte
Racy deer pepper | red cabbage | spätzli | fruit garnish

GESCHMORTE HIRSCHHAXE

Polenta | Rotkraut | Rosenkohl | Früchte
Braised knuckle of venison | red cabbage
polenta | fruit garnish

GEMISCHTES WILDGESCHNETZELTES

Cognac Rahmsauce | Polenta oder Spätzli | Früchte
Mixed venison cut into stripes | cream sauce
spätzli or polenta | fruit garnish

HIRSCHBRATWURST

Zwiebelsauce | Rösti
Deer “Bratwurst” | onion sauce | rösti

SCHNITZEL VOM HIRSCH

Wildrahmsauce| Spätzli | Rotkraut
Rosenkohl | Früchte
Wild cream sauce | spätzli | brussles sprouts | red cabbage

klein
small

29 34

33

24 29

28

33 38



WILD CHINOISE
Chinese Fondue

WILD CHINOISE 59 P.P.
Hirschfleisch | Rehfleisch | Gamsfleisch | Gemüsebouillon
Saucen | Chutneys | Beilagen | Pommes Frites | Reis
Chinese Fondue (only with venison meat):
vegetables bouillon | sauces | chutneys | side dishes | French fries | rice

Gerne servieren wir Ihnen das Wild Chinoise auf Anfrage im Voraus.
Oder auch wenn unsere Küchencrew nicht ganz im Stress ist.
We are happy to serve our “Wild Chinoise” with advance notice or when the kitchen has capacity.

AUF
ANFRAGE
ON REQUEST



MALUNS



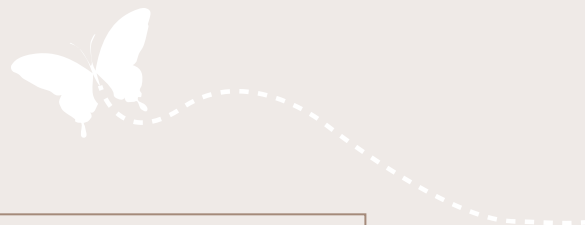
CAPUNS

*Bündner,
Vegi- und Vegane Spezialitäten
Grisons, vegetarian an vegan specialties*

		klein small	
	KÄSESPÄTZLI Röstzwiebeln Apfelmus Spaetzli pan roasted onions apple puree	20	25
	HAUSGEMACHTER MALUNS Apfelmus Bergkäse Rahm Maluns: potato flour dish roasted apple puree mountain cheese whipped cream	21	26
	HAUSGEMACHTE CAPUNS Landjäger Bergkäsesauce Homemade Capuns: dough dish dried meat mountain cheese sauce	24	29
	POLENTA SCHMAUS Zwiebeln Bergkäse Butter Onions mountain cheese butter	18	23
	HERBSTLICHER VEGI TELLER Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Pilze Früchte Autumnal veggie plate: spätzli red cabbage brussles sprouts chestnuts mushrooms fruit garnish	19	24
	ROTES THAI-CURRY Asia Gemüse Reis Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) Vegetables rice curry sauce	20	25



SCHON GEWUSST?



RESTAURANT MÜHLE

Besuchen Sie unser Restaurant Mühle eingangs Sertigtal. Ob zu einem feinen Mittagessen, Kaffee und Kuchen oder zum „Z'nacht“. Die Mühle ist bis 19. Oktober geöffnet und ab 27. November wieder. Ruhetage: Mi. und Do.

TOLLE KURSE

Schauen Sie mal rein unter www.kursinfo.ch – es gibt ganz viele Kurse für jeden Geschmack.

TROTTI MIETEN

Bei der Rezeption unseres Hotels können Sie Trottinets inklusive Helm mieten. Im Herbst nur bei trockener Witterung bis ca. Ende Oktober.

TOP 3 STAR HOTELS

Wir sind Mitglied und sehr stolz darauf.



Walserhuus Sertig AG

Joos und Annalies Biäsch

Sertigerstrasse 34 | 7272 Davos Clavadel

Tel. +41 (0)81 410 60 30 | info@walserhuus.ch

www.walserhuus.ch