

*G*enüsse auch in der *Z*wischensaison

*G*lücklich sein heisst nicht,
das *B*este von allem zu haben,
sondern das *B*este aus allem zu machen...

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

Preiselbeer-Walnuss Dressing | Nüsse | Apfel

Mixed salad with air-dried venison | apple | roasted nuts

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons

17

Lamb's lettuce | egg | bread croutons

Unsere Dressings

Haussauce – französisches Dressing mit Tomaten & Sertiger Kräuter

Französisches Dressing | Italienisches Dressing

Our dressings:

Homemade dressing | French dressing | Italian dressing

Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Unsere Seelenwärmer | our soul warmers

Rindskraftbrühe

Morcheln | Gemüsewürfel

14

Clear beef soup | morels | deer strips

Sertiger Kräuterschaumsuppe

13

Kräuter | Sertiger Kräutersalz | Croûtons

Sertiger Herb soup | 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 | graps | hazelnuts | lemons oliv 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 | Käse

Smoked meat specialties | cheese

Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

Wenn zwei sich verstehen | When two understand each other

♥ Fondue Chinoise pro Person 59

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

Chinese Fondue

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

🌱 Trüffelfondue 39

Hausmischung | Trüffel

Cheese Fondue with truffle

Fondue Beilagen

+ Essiggurken, Silberzwiebeln und frische Ananas 9

Pickles | pickled onions | fresh pineapple

+ Hirschbindenfleisch 80 gr. 16

Deer bandage meat

+ Gemüse | Kartoffeln 9

Vegetables | Potatoes

Die Fonduespezialitäten servieren wir Ihnen ab zwei Personen und so viel Sie mögen!

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

♥ HP-Aufpreis für unsere Hotelgäste

Noch etwas aus der Bündner Hochjagd

Enjoyment from the wild pan

kl. Port.

Rassiger Hirschpfeffer

29 34

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur

„racy deer pepper* | red cabbage | homemade „Spätzli“ | fruit garnish | brussels sprout

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

33 38

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur

Venison escalope | wild cream sauce | spätzli |
red cabbage | brussels sprout | fruit garnish

♥ Entrecôte vom Hirsch

Pauli's Hauptgang in der Fernsehsendung „Mini Beiz – Dini Beiz“
Preiselbeerjus | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur

54

Entrecôte of Grisons deer
cranberry jus | Spätzli | | red cabbage | brussels sprout | fruit garnish

♥ HP-Aufpreis für unsere Hotelgäste

Preisangaben | Prices in CHF, inkl. 8.1%MWST

Bündner Gerichte und Fleischlos glücklich

Grisons specialities, vegetarian



Maluns hausgemacht

Apfelmus | Bündner Bergkäse | Schlagrahm

23

28

Homemade Maluns served with applesauce and Grisons mountain cheese



Spätzlipfanne

Spätzli | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus

21

26

Cheese "Spätzli" | onion | apple sauce

Hausgemachte Capuns

Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Käserahmsauce

25

30

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



Hausgemachte Capuns vegetarisch

Teiggericht im Mangoldblatt | Käserahmsauce

24

29

Homemade Capuns vegetarian:
dough dish | mountain cheese sauce



Herbstlicher Vegeteller

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Pilze | Früchte

19

24

Autumnal veggie plate:
Spätzli | red cabbage | brussels sprouts | chestnuts | mushrooms | fruit garnish



Rotes Thai-Curry

21

26

Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis

Asia vegetables | rice | curry sauce



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 Berg Heu gebraten und getrocknet

Trio of lamb roasted in mountain hay

Kotelette | Nierstück | im Bergheuer getrocknetes Entrecôte | Bündner Bramata (Polenta) | Sertiger Kräuter | Tagesgemüse

49

Das Berg Heu wird uns vom Latscher Berg im Albula Tal (ca. 2000 m.ü.M.) 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

Chef's Lieblingsgerichte | recommendations from the boss

♥ Entrecôte "Café de Paris" Walserhuus

Lauwarme Café de Paris | Gemüse | Pommes Allumettes

47

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

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

36 46

Veal cubes | cognac mushroom cream sauce | homemade butter rösti

Forellenfilet Sertiger Art

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse

38

Herb butter | rice | vegetables of the day

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 Steiners Mini Metzger, Schiers Mérat & Cie AG, Bazenheid
---------	---

Poulet/Fisch	Rageth, Landquart
--------------	-------------------

Gemüse- und Früchte	Lindenhof Mels Adank Davos AG Diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
---------------------	--

Eier	Monika's Hofladen Sertig
------	--------------------------

Brot, Backwaren	Schneider's Davos Monika's Hofladen Sertig
-----------------	---

Milchprodukte	Molkerei Davos
---------------	----------------

Käse	Diverse 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