

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...*



# L Leicht, abwechslungsreich und voller V itaminen

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

Morchein | Gemüsewürfel

14

Clear beef soup | morels | deer strips

## (V) 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 | grapes | hazelnuts | lemons olive oil

## (V) 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

## (V) Gerichte für unsere vegetarischen Gäste | Dishes for our vegetarian guests

# W enn 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 Käsefondu

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<br>Pickles   pickled onions   fresh pineapple | 9         |
| + Hirschbindenfleisch<br>Deer bandage meat   | 80 gr. 16 |
| + Gemüse   Kartoffeln<br>Vegetables   Potatoes   | 9         |

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

# N o ch etwas aus der B ündner H ochjagd

Enjoyment from the wild pan

kl. Port.

## R assiger H irschpfeffer

29 34

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur  
„racy deer pepper\* | red cabbage | homemade „Spätzli“ | fruit garnish | brussels sprout

## H irschschnitzel an W ildrahmsauce

33 38

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Früchtegarnitur  
Venison escalope | wild cream sauce | spätzli |  
red cabbage | brussels sprout | fruit garnish

## ♥ E ntrecôte vom H irsch

54

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

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

## Ausgemachte Capuns

Teiggericht im Mangoldblatt | Trockenfleisch | Käserahmsauce

25 30

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

## Ausgemachte Capuns vegetarisch

Teiggericht im Mangoldblatt | Käserahmsauce

24 29

Homemade Capuns vegetarian:  
dough dish | mountain cheese sauce

## Herbstlicher Vegiteller

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Pilze | Früchte

19 24

Autumnal veggie plate:

Spätzli | red cabbage | brussels sprouts | chestnuts | mushrooms | fruit garnish

## Rotes Thai-Curry

 Asia Gemüse | Curryrahmsauce (mit Kokosmilch) | Reis

21 26

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

# W alserhuus S pezialität | 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

## C hef's L ieblingsgerichte | recommendations from the boss

### ♥ *E ntrecôte “Café de Paris” Walserhuus*

Lauwarne Café de Paris | Gemüse | Pommes Allumettes

47

Entrecôte with «cafe de Paris » | vegetables | pommes allumettes

### ♥ *W alserhuus 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

### G eschnetzeltes vom Kalb

Cognac-Pilzrahmsauce | Butterrösti

36 46

Veal cubes | cognac mushroom cream sauce | homemade butter rösti

### F orellenfilet S ertiger Art

Zerlassene Kräuterbutter | Gemüsereis | Tagesgemüse

38

Herb butter | rice | vegetables of the day



HP-Aufpreis für unsere Hotelgäste

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 Steiners Mini Metzg, 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