

Vorspeisen / Starters

Grüner Salat mit Croutons, gemischten Kernen und Dressing nach Wahl 10
Green salad with croutons, mixed seeds and choice of dressing

Gemischter Salat mit Croutons, gemischten Kernen und Dressing nach Wahl 14
Mixed salad with croutons, mixed seeds and choice of dressing

Wahlweise mit / Choice of

Mango-Kräuter-Dressing, French Dressing oder Balsamico Dressing
Mango and herb dressing, French dressing or balsamic vinegar dressing

Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl, reduziertem Balsamico und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes, olive oil, reduced balsamic vinegar and basil
Vorspeise / Starter 16
Hauptgang / Main course 28

So geräuchert gibt's den Lachs nur bei uns! ***The only place you find salmon smoked this way is with us!***

Fein tranchierter Norwegischer Lachs aus unserem eigenen Räucherofen 24
mit süss-saurem Zitronenmousse, Kapern und Buttertoast
*Thinly sliced Norwegian salmon from our own smoker
with sweet and sour lemon mousse, capers and butter toast*

Herzhaftes Rindstatar mit Kapern, Zwiebelringen und Buttertoast
Savory beef tartar with capers, onion rings and butter toast
Vorspeise / Starter 27
Hauptgang / Main course 39
mit Cognac / with cognac +2.50





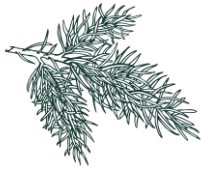
Suppen / Soups

Bodenkohlrabisuppe mit Speck-Pflaumen <i>Turnip cream soup with bacon plums</i>	14
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto <i>Tomato cream soup with basil pesto</i>	14
Klassische Rindskraftbrühe mit feinen Flädli und Schnittlauch <i>Classic beef broth with sliced crepes and chives</i>	14

Tradition trifft Kreativität –
Der Wiener Klassiker auf Waldhuus Art interpretiert
Tradition meets creativity –
The Vienna classic interpreted in the Waldhuus way

Panierte Kalbfleischstreifen nach Wiener Art mit Marktgemüse dazu Schinken Zwiebeln, kleines Davoser Bergkäsefondue, gebratene Kartoffelwürfel <i>Breaded veal strips Vienna style with market vegetables</i> <i>served with ham onions, small Davos cheese fondue and sautéed potato dices</i>	44
--	----





Unsere klassischen Hauptgerichte / *Our classic main courses*

Gebratene Schweizer Kalbsleberstreifen an Schalottenjus 38
mit glasierten Karotten und Rösti
*Sautéed slices of Swiss veal liver with shallot jus
served with glazed carrots and Swiss hash browns*

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art 44
mit buntem Marktgemüse und Rösti
*Sliced veal Zurich style
served with mixed market vegetables and Swiss hash browns*

Vegetarisch / *Vegetarian*

Gebackene Quinoa-Stäbchen mit Kräuter Crème Fraîche 28
dazu kleiner bunter Mischsalat mit italienischem Dressing
*Baked Quinoa sticks with herb crème fraîche
served with a small mixed side salad and Italian dressing*

Tagliatelle mit Steinpilzsauce und glasierten Karottenwürfel 26
Tagliatelle with porcini mushroom sauce and glazed carrot cubes

Vegetarische Capuns an Heu-Honigmilchschaum mit Gemüsestreifen 34
Vegetarian Capuns with hay and honey milk foam and vegetable strips





Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Bohnenragout
mit gebratenen Kartoffelwürfeln

42

Pan-fried pike-perch with creamy bean ragout and sautéed potato cubes

Gebratenen Crevettenspiess an Provinzialen-Tomatensugo mit Tagliatelle

38

Sautéed shrimp skewer with Provençal tomato sugo and tagliatelle

Waldhuus Grillgerichte / Waldhuus grilled specials

Schweinsnierstück mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse

34

dazu Pommes Frites

*Pork sirloin with herb butter and market vegetables
served with French fries*

Pouletbrust mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse

34

dazu Pommes Frites

*Chicken breast with herb butter and market vegetables
served with French fries*

Kalbshüftsteak mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse

44

dazu Pommes Frites

*Veal steak with herb butter and market vegetables
served with French fries*

Rindsentrecote mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse

48

dazu Pommes Frites

*Beef entrecote with herb butter and market vegetables
served with French fries*

Rindsfilet mit Kräuterbutter und buntem Marktgemüse

58

dazu Pommes Frites

*Beef fillet with herb butter and market vegetables
served with French fries*





Desserts / *Desserts*

Dessertteller "Waldhuus" Toblerone Mousse / Schokoladen Brownies / Schokoladensorbet <i>Dessert selection "Waldhuus"</i> <i>Toblerone mousse / chocolate brownies / chocolate sorbet</i>	14
"Arabella Stein" Rotwein-Gewürze / Zwetschge / Orange <i>"Arabella stone"</i> <i>Red wine spices / plum / orange</i>	12
Klassische Crème Brûlée serviert mit Salzkaramellglacé <i>Classic crème brûlée</i> <i>served with salted caramel ice cream</i>	14
"Waldhuus Käseteller" mit Davoser Birnenbrot und seinen Garnituren <i>"Waldhuus cheese plate"</i> <i>served with Davos pear bread and its garnishes</i>	17





Lieferanten / *Our suppliers*

Die Lieferanten unserer Lebensmittel, Comestibles und Fleischwaren sind allesamt mehr als nur Businesspartner. Es sind langjährige Geschäftsfreunde, Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich, wie wir, der Qualität bis ins Detail verschrieben haben. Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:

Our food suppliers are not only our business partners but also friends of the house. Over the years they have constantly delivered high quality products and therefore earned our respect and trust. The origin of our products is the following:

- Kalbfleisch / Veal: Schweiz / *Switzerland*
- Rindfleisch / Beef: Schweiz / *Switzerland*
- Schweinefleisch / Pork: Schweiz / *Switzerland*
- Poulet / Chicken: Schweiz / *Switzerland*
- Süßwasserfisch / Fresh Water Fish: Schweiz / *Switzerland*, Italien / *Italy*,
Russland / *Russia*, Island / *Iceland*
- Lachs / Salmon: Norwegen / *Norway*
- Krustentiere / Crustaceans: Kanada / *Canada*, Thailand / *Thailand*

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.
All our seafood are MSC or FOS certified.

