

SALATE

Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	10.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	14.00
Italienisches oder Französisches Dressing  	
Caprese	 16.00

VORSPEISEN

CHAMPIGNON TERRINE mit sautierten Pilzen und Parmesancreme	  16.00
TUNA TATAKI mit frischem Fenchelsalat, scharfer Zitronette und Oliven	   28.00
VITELLO TONNATO	27.00



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

SUPPEN

Misosuppe mit Tofu



14.00

Bündner Gerstensuppe

15.00

Suppe der Woche

14.00

PASTA & RISOTTO

Risotto «Cacio e pepe»
mit fermentierter Zitrone



26.00

Hausgemachte Gnocchi alla Sorrentina
mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella



27.00

Tagliatelle alla Boscaiola

32.00



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

FLEISCH

KALBSKOTELETT ALLA MILANESE
mit Chef's Mayonnaise und Pommes Frites

 44.00

RINDSFILET
mit gerösteten Zwiebeln und Rotweinsauce

  49.00

FISCH

GEBRATENER LACHS
mit grünen Bohnen und Kartoffelstock

 41.00

SEETEUFEL
mit Mediterraner Sauce, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Oregano und Kirschtomaten

 42.00

EXTRA BEILAGEN
Baby Kartoffeln, Pommes Frites, Tagliatelle, Reis, Brokkoli, Karotten

 2.00



vegan



vegetarisch

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
"della Mamma"

 14.00

VEGANE CRÈME BRÛLÉE

  14.00

PANNA COTTA
mit roten Früchten

  14.00

Tageskuchen
+ Rahm

 8.00
1.50

GLACE

Ananas-Sorbet, Zitronen-Sorbet,
Erdbeer-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet

 4.50

Schokolade, Cookies, Stracciatella, Vanille
Melone, Pfirsich, Passionsfrucht

4.50

+ Rahm

1.50

COUPES

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Rahm

10.00

Coupe Dänemark

14.00

Coupe Romanoff

14.00



WALDHUUS

DAVOS

ALLERGENE

Vegan

Vegetatisch

Laktosefrei

Glutenfrei

Nüsse

Soja



UNSERE LIEFERANTEN

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:

- Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Irland
- Lachs: Schweiz, Norwegen
- Seeteufel: Frankreich, Island
- Thunfisch: Italien
- Schwein: Schweiz

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.

Sollten Sie Allergien haben oder genauere Details über die Zutaten der Gerichte wissen wollen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SALADS

Green Salad 10.00
with roasted seeds and croutons

Mixed Salad 14.00
with roasted seeds and croutons

Italian or French dressing



Caprese  16.00

STARTERS

CHAMPIGNON TERRINE 16.00
with sautéed mushrooms and parmesan cream  

TUNA TATAKI 28.00
with fresh fennel salad, spicy citronette and olives    CONTAINS SOY

VITELLO TONNATO 27.00



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.

SOUP

Miso soup with tofu



14.00

Grisons barley soup

15.00

Soup of the week

14.00

PASTA & RISOTTO

Risotto «Cacio e pepe»
with fermented lemon



26.00

Homemade Gnocchi alla Sorrentina
with tomato sauce, basil and mozzarella



27.00

Tagliatelle alla Boscaiola

32.00



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.

MEAT

VEAL CUTLET ALLA MILANESE

with Chef's mayonnaise and flavoured French fries

 44.00

BEEF FILET

with roasted onions and red wine sauce

  49.00

FISH

PAN FRIED SALMON

with green beans and potato purée

 41.00

MONKFISH

with Mediterranean sauce, capers, olives, tomato sauce, oregano and cheery tomatoess

 42.00

EXTRA SIDES

Baby potatoes, French fries, Tagliatelle, rice, broccoli, carotts

 2.00



vegan



vegetarian

Information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions is available on request from our service staff.

DESSERT

HOMEMADE TIRAMISU
"della Mamma"

 14.00

VEGAN CRÈME BRÛLÉE

  14.00

PANNA COTTA
with red fruits

  14.00

Cake of the day
+ whipped cream

8.00
1.50

ICE CREAM

Pineapple-Sorbet, Lemon-Sorbet,
Strawberry-Sorbet, Plum-Sorbet

 4.50

Chocolate, Vanilla, Cookies, Stracciatella,
Melon, Peach, Passionfruit

4.50

+ whipped cream

1.50

CUPS

Iced coffee or iced chocolate with cream

10.00

Coupe Denmark

14.00

Coupe Romanoff

14.00



WALDHUUS

DAVOS

ALLERGENES

Vegan

Vegetarian

Lactose free

Gluten free

Nuts

Soy



OUR SUPPLIERS

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:

- Veal: Switzerland
- Beef: Switzerland, Ireland
- Salmon: Switzerland, Norway
- Monkfish: France, Iceland
- Tuna: Italy
- Pork: Switzerland

All fish & seafood are MSC or FOS certified.

If you have any allergies or want to know more details about the ingredients of the dishes, please do not hesitate to ask our staff.