




**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

## SALATE

Grüner Salat		10.00
Gemischter Salat		14.00
<i>Italienisches oder Französisches Dressing</i>		
Linsen-, Kichererbsen, Bohnensalat		16.00
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse		16.00

## VORSPEISEN

GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING <i>auch vegan</i>		18.00
Kartoffeln-Pilz Quenelle, Monsteiner Käsesauce		
WALDHUUS RINDSTARTAR mit Toast		25.00
HAUSGEMACHTE BRESOLA mit Salatbouquet und Orange		25.00
MARINIRTER UMBRAFISCH mit Rotkohl		25.00
VITELLO TONNATO		27.00



vegan



vegetarisch

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



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

## SUPPEN

Misosuppe mit Tofu		14.00
Schwarzkohl-Kürbis-Suppe		14.00
Suppe der Woche		14.00
Bündner Gerstensuppe		15.00

## PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»		34.00
Davoser Käserisotto		34.00
Ravioli del Plin		36.00
Tagliatelle alla Boscaiola		36.00
Maltagliati mit Fischragout, Kirschtomaten		36.00



vegan



vegetarisch

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



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

## FLEISCH

SCHWEINEBAUCH Pak Choi, Soja-Sesamsauce	41.00
WALDHUUS POULET CORDON BLEU mit Pommes Frites	43.00
GESCHMORTE RINDSBÄCKCHEN Kartoffelpüree Quenelle, Rotweinsauce	45.00
RINDSFILET geröstetem Kürbis, Kürbis-Curry Püree, Rotweinsauce	48.00
LAMMKARREE belgischer Endivie, Radicchio, Kräuter Jus	48.00

## FISCH

SCHWEIZER LACHS Nori, Dill-Kartoffelpüree, Champagnersauce	39.00
SEEBRASSE Kartoffel, Sellerie Sauce	40.00
ZANDERFILET Mangoldblatt, Shitake-Pilze	41.00
EGLIFILET ALL'ACQUAPAZZA	41.00

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.



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

## DESSERT

WALDHUUS KÄSEKUCHEN mit Italienische Meringue und roten Früchten	14.00
HAUSGEMACHTES TIRAMISU "della Mamma"	14.00
ZIMT PARFAIT mit pikanter Mango Sauce	14.00
MARRONIMOUSSE mit Mandelstreuseln und glasierte Kastanien	14.00
MILLE-FEUILLE mit Schokoladen, Vanille creme, Orangensauce	14.00
Tageskuchen	8.00
+ Rahm	1.50

## GLACE

Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Orangen-Sorbet	✓ 4.50
Schokolade, Mocca, Vanille, Erdbeere, Cookies, Stracciatella	4.50
+ Rahm	1.50

## COUPES

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Rahm	10.00
Coupe Dänemark	14.00



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**


---

## SALADS

Green Salad		10.00
Mixed Salad		14.00
<i>Italian or French dressing</i>		
Lentil, chickpeas, bean salad		16.00
Beetroot salad with goat cheese		16.00

---

## STARTERS

GRILLED KING OYSTER MUSHROOM <i>also vegan</i>		18.00
potato & mushrooms quenelle, Monstein cheese sauce		
WALDHUUS BEEF TARTAR		25.00
with toast		
HOMEMADE BRESOLA		25.00
with a salad bouquet and orange		
MARINATED UMBRA FISH		25.00
with red cabbage		
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
Black cabbage and pumpkin soup		14.00
Soup of the week		14.00
Grisons barley soup		15.00

## PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»		34.00
Davos cheese risotto		34.00
Ravioli del Plin		36.00
Tagliatelle alla Boscaiola		36.00
Maltagliati with fish ragout, cherry tomatoes		36.00



vegan



vegetarian

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



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

---

**MEAT**

PORK BELLY pak choi, soy-sesame sauce	41.00
WALDHUUS CHICKEN CORDON BLEU with French Fries	43.00
BRAISED BEEF CHEEK IN RED WINE potato purée quenelle, red wine sauce	45.00
BEEF FILET roasted pumpkin, pumpkin and curry purée, red wine sauce	48.00
RACK OF LAMB belgian endive, radicchio, gravy	48.00

---

**FISH**

SWISS SALMON Nori, dill flavored potato purée, Champagne sauce	39.00
SEA BREAM potato, celeriac sauce	40.00
PIKE FILLET chard, shitake mushrooms	41.00
PERCH FILLET ALL'ACQUAPAZZA	41.00

---

EXTRA SIDES Baby potatoes, French fries, Tagliatelle, rice, broccoli, carrots	2.00
--	------



vegan



vegetarian

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



**WALDHUUS**  
DAVOS

*a la carte*  
**ME  
NU**

---

**DESSERT**

WALDHUUS CHEESE CAKE with italian meringue and fresh red fruits	14.00
HOMEMADE TIRAMISU "della Mamma"	14.00
CINNAMON PARFAIT with spicy mango sauce	14.00
CHESTNUT MOUSSE with almond crumbles and glazed chestnuts	14.00
MILLE-FEUILLE with chocolate, vanille cream sauce and orange sauce	14.00
Cake of the day + whipped cream	8.00 1.50

---

**ICE CREAM**

Mango-Sorbet, Lemon-Sorbet, Orange-Sorbet	✓ 4.50
Chocolate, Mocca, Vanilla, Strawberry, Cookies, Stracciatella	4.50
+ whipped cream	1.50

**CUPS**

Iced coffee or iced chocolate with cream	10.00
Coupe Denmark	14.00