

## **Cold Starters / Kalte Vorspeisen**

<b>Quintette of quail</b> with essence, crepinette, egg, breast and praline <i>Quintett von der Wachtel mit Essenz, Crepinette, Ei, Brüstchen, Praline</i>	<b>28.00</b>
<b>Ocean selection</b> Red tuna tartar with coriander, smoked scallops, lemon pumpkin and wasabi shrimp on a savoury glass noodle salad <i>Variation vom Meer</i> <i>Tatar vom roten Tuna mit Koriander, geräucherte Jakobsmuschel,</i> <i>Zitronenkürbis und Wasabirevette auf pikantem Glasnudelsalat</i>	<b>26.00</b>
<b>Truffled fresh cheese from Davos with venison ham</b> <i>Getrüffelter Davoser Ziger mit Prättigauer Hirschschenken</i>	<b>19.00</b>
<b>Smoked salmon with small hash brown and orange- mustard</b> <i>Chilenischer Rauchlachsmit kleinem Rösti und Orangensenf</i>	<b>21.00</b>
<b>Colourful assorted salad leaves with sprouts and seeds</b> (available from the fresh salad buffet in the evening) <i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen (am Abend auch vom Buffet)</i>	<b>9.50</b>
<b>Mixed garden salad with sprouts and seeds</b> (available from the fresh salad buffet in the evening) <i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen (am Abend auch frische Salate vom Buffet)</i>	<b>11.00</b>
<b>Dressing of your choice:</b> Italian, French, Waldhuus or Thousand Island dressing <i>Salatsauce nach Wahl:</i> <i>Italienisch, Französisch, Hausdressing oder Cocktailsauce</i>	

All prices are in Swiss Francs and include service and 7.6% VAT  
*Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Service und 7.6% MwSt.*

## **Soups / Suppen**

<b>Pommery mustard soup with sautéed king prawn</b> <i>Pommery – Senfsuppe mit sautierter Garnele</i>	<b>14.00</b>
<b>Consommé of crustaceans with herb mousse and roasted scallop</b> <i>Krustentierconsommé mit Kräuterschaum und gebratener Jakobsmuschel</i>	<b>16.00</b>
<b>Davoser grain soup with slices of Grison meat</b> <i>Davoser Heusuppe mit Bündnerfleischstreifen</i>	<b>14.00</b>

## **Warm Starters and Vegetarian / Warme Vorspeisen und Vegetarisch**

<b>Goats' cheese ravioli with sundried tomatoes and basil</b> <i>Ziegenfrischkäse-Ravioli mit getrockneten Tomaten und Basilikum</i>	<b>25.00</b>
<b>Sea bass</b> wrapped in a black and white tagliatelle mosaic with saffron mousse <i>Loup de mer ummantelt von einem schwarz-weissen Tagliatellemosaik und Safranschaum</i>	<b>28.00</b>
<b>Lime risotto with rocket and veal involtini</b> <i>Limonenrisotto mit Rucola und Kalbsinvoltinis</i>	<b>26.00</b>

## **Fish Dishes / *Fischgerichte***

Crisp fried fillet of pike perch on pea and mint puree,  
with cherry tomatoes and mustard seed mousse **44.00**  
*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Erbsen-Minzeputee mit Kirschtomaten und Senfsaatschaum*

Spinach and pine nut **47.00**  
filled roulade of sole wrapped in raw ham  
and served with potato risotto  
*Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat und Pinienkerne im Rohschinkenmantel und Kartoffelrisotto*

## **Meat Dishes / *Fleischgerichte***

Rack of suckling pig on marinated cabbage with a Monsteiner dark  
beer sauce, mille feuille of mashed potatoes and calvados apple **44.00**  
*Spanferkelrücken auf mariniertem Spitzkohl an Monsteiner Dunkelbiersauce  
und Mille Feuille vom Stocki und Calvadosapfel*

Entrecote of lamb wrapped in boletus **46.00**  
on herb jus with garlic "schupf" noodles and roasted sweet pepper  
*Lammentrecôte im Steinpilzmantel an Kräutertjus mit Knoblauchschupfnudeln und gebratenen Peperoni*

Soy marinated breast of duck on tandori jus with coriander papardelle **42.00**  
*Entenbrustmit Soja mariniert an Tandorijus und Koriander-Papardelle*

Traditional Zurich style sliced veal in a cream sauce **44.00**  
with hash browns  
*Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit knusprigem Röstli*

Surf and turf of beef fillet and lobster **54.00**  
with lemon grass sabayon and Camargue rice  
*Surf and Turf vom Rindsfilet und Hummer mit Zitronengras-Sabayone und Camargue Reis*

## Served on a Platter (dinner only)

*Plattenservice (nur Abendservice)*

from 2 persons / Ab 2 Personen

**Price per person**

*Preis pro Person*

Classic Chateaubriand "Waldhuus" with a Béarnaise sauce and fresh market vegetables <i>Klassisches Chateau Briand „Waldhuus“, Sauce Béarnaise und Gemüse vom Markt</i>	57.00
Grilled veal cutlet with a truffle crust, burgundy jus and fresh market vegetables <i>Kalbskotelette vom Grill mit Trüffelkruste an Burgunderjus und Gemüse vom Markt</i>	55.00
Salt crusted sea bass with champagne sauce and fresh market vegetables <i>Loup de Mer in der Salzkruste mit Champagnersauce und Gemüse vom Markt</i>	57.00

To accompany dishes the above,  
please select from the following side orders:  
battered noodles, pilaf rice, parsley potatoes, potato gratin,  
french fries, "schupf" noodles, croquettes  
*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:  
Butternudeln, Pilawreis, Petersilenkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Pommes frites, Schupfnudeln, Kartoffelkroketten*

## Desserts / *Dessert*

Quince mousse in a waffle basket with a Granny Smith shake <i>Quittenmousse im Hüppenkorb mit Granny Smith-Shake</i>	14.00
Selection of Swiss Chocolate <i>Schoggivariation</i>	16.00
Crème Brûlée of mango with chilli, honey and coconut flavoured ice cream <i>Crème Brûlée von der Mango mit Chilli-Honig-Kokosglace</i>	13.00
Plum sorbet with Vieille Prune <i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	12.00
Lemon sorbet with champagne or vodka <i>Zitronensorbet mit Champagner oder Vodka</i>	12.00
Fresh fruit salad <i>Frischer Fruchtsalat</i>	13.50
Home made Tiramisu with Cantuccini <i>Hausgemachtes Tiramisu mit Cantuccini</i>	13.00
Selection of cheeses with pear bread from Davos <i>Käse vom Brett mit Davoser Birnbrot</i>	17.50
Scoop of ice cream of your choice <i>Glace Kugeln nach Wahl</i> Vanilla, chocolate, strawberry, mokka, lemon or plum <i>Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mokka, Zitrone, Zwetschge</i>	3.50
Cream / <i>Rahm</i>	1.50

## **Our Suppliers / *Unsere Lieferanten***

Our suppliers are more than just business partners ...  
they have been trusted friends of this hotel for many years and are as dedicated to quality  
as we are.

Our meat, poultry and seafood come from the following countries:

Veal: Switzerland, South Africa, USA

Poultry: Switzerland, France

Beef: Switzerland, Brazil

Pork: Switzerland

Lamb: Switzerland, Australia, New Zealand

Crustaceans: Asia, Denmark, Iceland

Ocean fish: France, Norway, Iceland

Freshwater fish: Switzerland, Netherlands, Denmark

Meat and fish products may be treated with antibiotics or hormones

*von Lebensmitteln, Comestibles und Fleischwaren sind allesamt  
mehr als nur Geschäftsfreunde.*

*Es sind langjährige Partner, Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich wie wir der Qualität bis  
ins Detail verschrieben haben. Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:*

*Kalbfleisch: Schweiz, Südafrika, USA*

*Poularde: Schweiz, Frankreich*

*Rindfleisch: Schweiz, Brasilien*

*Schweinefleisch: Schweiz*

*Lammfleisch: Schweiz, Australien, Neuseeland*

*Krustentiere: Asien, Dänemark, Island*

*Meerfische: Frankreich, Norwegen, Chile und Island*

*Süßwasserfische: Schweiz, Holland und Dänemark*

*Unser Fleisch und Fisch kann mit Antibiotika oder Hormonen behandelt sein*