



WALDHUUS
DAVOS

a la carte

ME NU

SALATE

Grüner Salat

 10.00

Gemischter Salat

 14.00

Italienisches oder Französisches Dressing

VORSPEISEN

POCHIERTES EI

mit grünem Spargel und Parmesanschaum

 18.00

WALDHUUS RINDSTARTAR

mit Toast

25.00

VITELLO TONNATO

27.00





WALDHUUS
DAVOS

a la carte
**ME
NU**

SUPPEN

Misosuppe mit Tofu

 8.00 / 14.00

Suppe der Woche

8.00 / 14.00

Bündner Gerstensuppe

9.00 / 15.00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner
*Federspiel, Schmelz,
Steinwand, 2022*

Flasche CHF 66
Glas CHF 9

PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»

 34.00

Spargelrisotto (wahlweise vegan)

 34.00

Spaghetti alle Chitarra

mit Bärlauchpesto und Burratacreme

 34.00





WALDHUUS
DAVOS

a la carte
**ME
NU**

FLEISCH

WALDHUUS POULET CORDON BLEU
mit Pommes

LAMMRÜCKEN
mit Topinamburpüree, Kräutersalat und Heidelbeeren

RINDSFILET
mit aromatisierten grünen Rüben und grüner Sahne

Weinempfehlung

Cornalin AOC
Fin Bec, Wallis, 2021

Flasche CHF 66
Glas CHF 9

43.00

43.00

48.00

FISCH

SCHWEIZER LACHS
mit Petersilienkartoffeln und Champagnersauce

SEEBRASSE
mit Kartoffel und Selleriesauce

EGLIFILET ALL'ACQUAPAZZA

Weinempfehlung

Bleu de Bleu Blanc
Cave de Geneve, 2022

Flasche CHF 62
Glas CHF 8

39.00

40.00

41.00

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

2.00





a la carte

ME NU



DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
"della Mamma"

14.00

PANE E CIOCCOLATA
Schokoladencreme mit Zuckertoast, Olivenöl und Maldon-Salz

14.00

MARINIERTE ERDBEEREN
mit frisch geschlagenem Rahm und Limettenzesten

14.00

Weinempfehlung

Moscato d'Asti
Cascinetta, Cuneo,
Piemonte

Flasche 37.5 cl
CHF 30

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
Coupe Dänemark

10.00

14.00





WALDHUUS
DAVOS

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, Paraguay
- Schweinefleisch: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Lachs: Schweiz
- Seebrasse: Griechenland
- Zander: Schweiz
- Egli: Schweiz

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.



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

SALADS

Green Salad

 10.00

Mixed Salad

 14.00

Italian or French dressing

STARTERS

POACHED EGG

with green asparagus and parmesan foam

 18.00

WALDHUUS BEEF TARTAR

with toast

25.00

VITELLO TONNATO

27.00





WALDHUUS
DAVOS

a la carte

ME NU

SOUP

Miso soup with tofu

 8.00 / 14.00

Soup of the week

8.00 / 14.00

Grisons barley soup

9.00 / 15.00

Wine recommendation

Grüner Veltliner
*Federspiel, Schmelz,
Steinwand, 2022*

Bottle CHF 66
Glass CHF 9

PASTA & RISOTTO

Tagliolini «Cacio e pepe»

 34.00

Asparagus Risotto (optional vegan)

 34.00

Spaghetti alle Chitarra

with wild garlic pesto und Burrata cream

 34.00



MEAT

WALDHUUS CHICKEN CORDON BLEU
with French Fries

LAMB RACK
with Jerusalem artichoke purée, herb salad and blueberries

BEEF FILET
with flavored green beets and green cream

Wine recommendation
Cornalin AOC
Fin Bec, Valais, 2021

Bottle CHF 66
Glass CHF 9

43.00

43.00

48.00

FISH

SWISS SALMON
with parsley potatoes and Champagne sauce

SEA BREAM
with potatoes and celeriac sauce

PERCH FILLET ALL'ACQUAPAZZA

Wine recommendation
Bleu de Bleu Blanc
Cave de Geneve, 2022

Bottle CHF 62
Glass CHF 8

39.00

40.00

41.00

EXTRA SIDES

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

2.00





WALDHUUS
DAVOS

a la carte
**ME
NU**

DESSERT

HOMEMADE TIRAMISU
"della Mamma"

14.00

PANE E CIOCCOLATA
Chocolate cream with sugar toast, olive oil and maldon salt

14.00

MARINATED STRAWBERRIES
with freshly whipped cream and lime zest

14.00

Wine recommendation
Moscato d'Asti
Cascinetta, Cuneo,
Piemonte
Bottle 37.5 cl
CHF 30

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
Coupe Denmark

10.00

14.00





WALDHUUS
DAVOS

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, Paraguay
- Pork: Switzerland
- Chicken: Switzerland
- Salmon: Switzerland
- Sea bream: Greece
- Pike: Switzerland
- Perch: Switzerland

All fish & seafood are MSC or FOS certified.



vegan



vegetarian

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