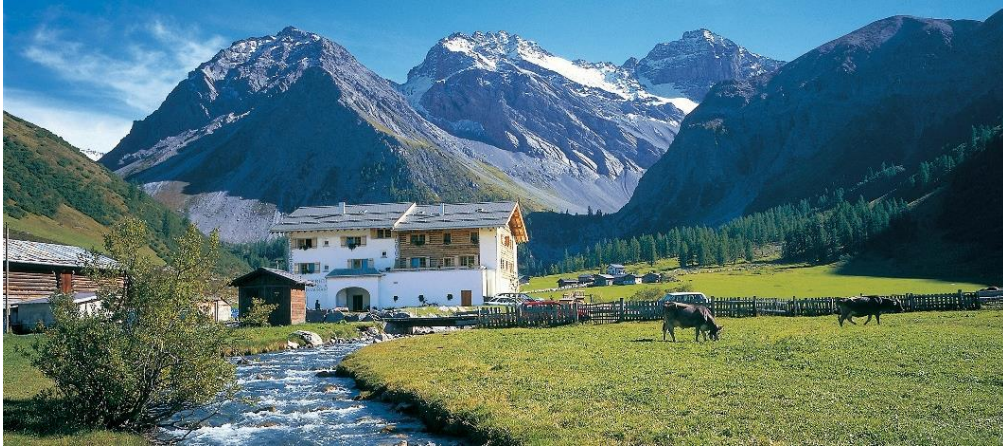


Saisonale Menüvorschläge



Da wo die Welt noch in Ordnung,
die Luft unglaublich frisch
und die Landschaft wahnsinnig schön ist!

Kurzbeschreibung unseres Hauses

Unsere Lokalitäten

Arvenstube bis 35 Personen

Schwingerstübli bis 28 Personen

Davoser Stube bis 60 Personen (mit Schwingerstübli kombinierbar bis 90 Personen)

Grillhüttli bis 14 Personen

Terrasse bis 90 Personen

Garten mit Sitzgelegenheit bis 90 Personen oder zum Steh- und Sitzapéro bis 180 Personen

Die drei „Stübli“ befinden sich im Erdgeschoss, direkter Zugang zu den WC Anlagen, ebenfalls Invaliden WC.

Unsere Küche

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischprodukten aus der Region. Unser kreatives Küchenteam behandelt die Geschenke der Natur mit grösstem Respekt, um Ihnen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten. Wir fühlen uns verpflichtet, die Frischprodukte aus den umliegenden Alpen und Tälern zu beziehen. Bei allen unseren Menus reichen wir Ihnen gerne Nachservice bis Sie satt sind.

Für Weinliebhaber unser Weinkeller

Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas zu bieten. Bankette im Weinkeller bis 25 Personen auf Anfrage. Party im Weinkeller bis ca. 60 Personen im Nebengebäude im UG, ohne Lift. Gut geeignet für einen tollen Apéro vor Ihrem Festessen.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

Unsere kleine Wellnessoase

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 10 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer. In vier Zimmer bieten wir einen privatem Whirlpool auf der Terrasse an, in einem unserer Zimmer eine Infrarotsauna und Whirlpool. Geniessen Sie Wellness unter freiem Himmel. Die restlichen Zimmer sind teilweise mit und ohne Terrasse. Unsere 2-Zimmer Ferienwohnung mit Süd-Balkon bietet Familien mit Kindern oder allen Ruhesuchenden ein tolles Dach über dem Kopf.

Apéro

Astoria (ein Mix aus Prosecco und Moscato)	54.00	pro 75cl
Hausgemachte Früchtebowle (alkoholhaltig)	75.00	pro Liter
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	38.00	pro Liter
Prosecco Naonis Extra Dry	61.00	pro 75cl

Für kalte Tage

Hausgemachter Glühwein	8.50	pro Glas
Diverse Punch	5.00	pro Glas

Mineral- und Süsswasser, Säfte

Mineralwasser	7.00	pro 7dl Flasche
Sertiger Bergwasser aus der eigenen Quelle	5.00	pro 7dl Flasche
Holunder-, oder Pfefferminzsirup (as hed solang's hed)	11.50	pro Liter
Apfelsaft Ramseier natur trüeb	12.00	pro Liter
Ramseier Huustee / diverse Süssgetränke	11.50	pro Liter
Orangenjuss	13.50	pro Liter

Für Bierliebhaber

Feldschlössli in der Flasche	5.50	pro 3dl
Monsteiner Huusbier in der Flasche	5.20	pro 3dl

Finden Sie unser Angebot an Weiss-, Rosé- und Rotwein in unserer aktuellen Weinkarte.

Zum (kleinen) Apéro vor Ihrem Nachtessen

„Chleina Sertiger Apéro“

Sertiger Alpengourmet (Käse), luftgetrockneter Schinkenspeck, Birnenbrot, Haus-Salsiz zum selber hobeln, Spezialbrot

13.50 pro Person

„zum Knabbern“

Gemüsestäbchen und Blätterteigstangen mit zweierlei Dip-Saucen

7.50 pro Person

Frisch, fruchtig, gesund und doch rustikal

Mini Melonen-Spiesse mit Bündnerfleisch

Mini Tomaten-Frischkäse Spiesse

dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln

18.50 pro Person

Fondueapéro für die kalten Wintermonate gedacht

Fondue (mit Brot) aus dem grossen Topf (nur draussen möglich)

14.50 pro Person

Der Festapéro für Hochzeiten und Grossanlässe

(gerechnet als Mahlzeiten Apéro)

z'Bescht us dr Region

Gemischte Trockenfleischspezialitäten aus dem Bündnerland

diverse Käsesorten von den Bündner Alpen,

dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln,

verschiedene Brote von unserem Haus-Bäcker

21.50 pro Person

mit Walserhuus Herz-Zopf

+2.00 pro Person

(gerechnet wir mit ca. 100 Gramm Fleisch und ca. 60 Gramm Käse. Zusätzlicher Nachschub wird nach Verbrauch verrechnet)

Sandwiches Party

Wurzelbrote verschieden gefüllt mit Salami, Schinken, Käse und Thon

19.50 pro Person

zusätzlich mit Bündnerfleisch

+3.50 pro Person

Zusatzmöglichkeiten / Kombinierbar

Grosse Früchtespiessli

3.50 pro Spiessli

Grosse Tomaten-Frischkäse Spiessli

5.50 pro Spiessli

Verschiedene Gemüsestengel mit Dipp Sauce

4.50 pro Set

Stellen Sie Ihr eigenes Menu zusammen

Salate / Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Kernen und Brotcroûtons	12
Gemischter Saisonsalat verschiedene marinierte Salate und verschiedene Blattsalate	14
Grüne Blattsalate mit Hirschbindenfleisch	18
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons (nur im Winter erhältlich)	17
Sertiger Jägersalat Grüne Blattsalate mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons	16
Geräuchertes Hirschcarpaccio an Preiselbeerchutney, begleitet von etwas Apfelsalat	21

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Capuns das Bündner Teiggericht in Mangold, serviert an einer Käserahmsauce	19
Drei starke Bündner Bündner Gerstensuppe hausgemachte Maluns Capuns	18

Seelenwärmer

Bündner Gerstensuppe	11
Sertiger Kräuterschaumsuppe unter der Rahmhaube	13
Rindskraftbrühe mit Morcheln und Gemüsewürfel	14
Malanser Riesling Suppe unter der Rahmhaube	14

Hauptgerichte

Vom Kalb

Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Morchelsauce, dazu Spätzli und Gemüse	58
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Risotto und Gemüse	47
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites und saisonalem Gemüse	44
Cordon Bleu mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	46
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	44

Vom Schwein

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Sertiger Eiernudeln, Gemüse	32
Cordon Bleu mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	36
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvados Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	44
Geschmorter Schweinsbraten an Bratenjus, mit Kartoffelstock und Speckbohnen	38

Vom Rind

Rindsfilet-Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	45
Rindsfilet am Stück gebraten an kräftigem Malanser-Jus, knusprigem Ruccola, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	54
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse	53

Etwas Spezielles (zwei Tellerservice)

Duo vom Rind- und Kalbsfilet - jedes an seiner passenden Sauce	62
Trois Filets Walserhuus Rind, Kalb-, Schweinsfilet - jedes an seiner passenden Sauce	59

Bei beiden Gerichten darf die Beilage für jeden Service gewählt werden.
Ein Gemüsebouquet wird in beiden Service mitserviert.

Vom Wild (erhältlich zwischen 10.9 und 30.11.)

Rassiger Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Fruchtegarneur	32
Wildgeschnetzeltes mit Polenta oder Spätzli und Fruchtegarneur	31
Schnitzel vom Hirsch an Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Früchte	36
Hirschbraten an seiner passende Sauce mit Polenta, Rosenkohl, Rotkraut und Früchte	29
Entrecôte vom Hirsch an Preiselbeerjus, serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Fruchtegarneur	52
Medaillons vom Reh an Steinpilzportweinsauce, serviert mit Heidelbeerrisotto, dazu Rotkraut, Rosenkohl und Fruchtegarneur	47
Herbstlicher Vegeteller	23
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Pilze und Fruchtegarneur	

Vom Schweizer Poulet

Gebratene Pouletbrust an Weissweinsauce, serviert mit Risotto und Gemüse	36
Riz Casimir - Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce, Reis und frische Früchte	31

Fisch

Forellenfilet Sertiger Art CH serviert mit zerlassener Kräuterbutter, Gemüsereise und geröstetem Ruccola Salzkartoffeln und Rahmspinat	38
--	----

Vegetarisch

Rotes Thai Curry – Asia Gemüse an Curryrahmsauce (Kokosmilch) und Reis	25
Spätzlipfanne – Spätzli mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	25
Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit einer feinen hausgemachten Rösti	26
Sertiger Eiernudeln mit Trüffel und Olivenöl	36

Etwas Gemütliches

Fondue Chinoise so viel Sie mögen 59

Wild-, Kalb und Rindfleisch (Poulet auf Anfrage)
dazu hausgemachte Saucen, Chutneys und Beilagen
Pommes Frites und Reis

Davoser Käsefondue so viel Sie mögen 31

Die Hausmischung aus der Molkerei Davos, so richtig würzig

Käsefondue Beilagen

Essiggurken, Silberzwiebeln und frische Ananas p.P. 4

Hirschbindenfleisch (40 gr. pro Person gerechnet) p.P. 8

Unsere süssen Büffets

Reichhaltiges Walserhuus-Dessertbüffet

mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat, Mousse au Chocolat,
Tiramisu, Panna Cotta, Früchtekuchen, Heidelbeersturm,
gebrannte Crème, Torten, Früchtespiegel und natürlich
unser traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä
aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 10 Personen)

25

Ducan Dessertbuffet

Gebrannte Crème, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace, Mousse au Chocolat,
Panna Cotta, Früchtekuchen und natürlich unser traditioneller
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 10 Personen)

19

Sertiger Dessertbuffet

Gebrannte Creme, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace und natürlich
unser traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä
aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 10 Personen)

15

Unsere süssen Verführungen

Die Klassiker

Coupe Dänemark (mit zwei Kugeln Eis)	10
Sertiger Heidelbeersturm	11
Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse mit Früchten	11
Süssmostcrème mit Rahm	10
Gebrannte Crème mit Rahm	10
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace	11
Kleiner hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
Emmentaler Meringues mit Rahm und Glace (Erdbeer- und Vanilleglace)	

Die Kleinen mit «Gügs»

Bergheu I Double Cream & Meringue Glace mit Heuschnaps	8
Sertiger Arve I Joghurtglace mit Sertiger Arvenlikör	8
Sertiger Röteli I Joghurtglace mit Sertiger Röteli	8
Sertiger Rahmröteli I Pistazienglace mit Rahmröteli	8
Munggafurz I Vanilleglace mit Sertiger Munggsfurz Likör	8

Unsere Mini's

Mini Bündner Nusstorte Double Cream & Meringue Glace	9
Mini Schoggiküchlein Vanilleeis und Rahm	9

Für Käseliebhaber

Bündner Käsevariation mit Nüssen und Aprikosenchutney	15
---	----

Für Weinliebhaber

Unsere Gedanken....

...mit Verstand ein Weinlein schlürfen,
froh sein dass wir leben dürfen
eine hübsche Jungfer küssen,
nie sich sklavisch ducken müssen,
Freundschaft mit den Freunden pflegen,
möglichst sich normal bewegen,
keinem die Erfolge neiden,
dankbar werden und bescheiden,
aber mit sich selbst im Klaren,
dennoch seinen Stolz bewahren,
die Talente frei entfalten,
kritisch sich und wach verhalten,
gegen die Vergreisung kämpfen,
seine eigene Stimme dämpfen.
Auch die Gegner gelten lassen,
weder sich noch andere hassen,
niemals wegen Kleinigkeiten
blau sich ärgern oder streiten,
oder hypochondrisch werden
und sein Glück dadurch gefährden
sondern still sein Weinlein schlürfen
und solange wir's noch dürfen
die erwähnte Jungfer küssen,
das ist alles was wir wollen,
respektive können sollen
respektive können müssen.

Grosse Feste - Grosse Flaschen

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches und bestellen Sie für Ihr Fest eine unserer Spezialflaschen! Ob 1,5 Liter, 3 Liter oder sogar 6 Liter Flaschen, wir haben für jeden Anlass die richtige Flaschengrösse. Es können sich alle Gäste anschliessend auf der grossen Flasche mit einem Stift verewigen. Eine tolle Erinnerung an Ihr tolles Fest.

Soviel zu unserer Weinkarte. Diese lassen wir Ihnen separat zukommen. Bitte fragen Sie danach.

Unsere Leistungen für Sie

Persönliche Besprechung

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

Spezialwünsche

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist.

Blumenschmuck

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

Menu Vorschläge

Aus unseren Menu Vorschlägen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden. Lassen Sie sich Zeit und kommen Sie bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Beratung

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort, am Telefon oder per Mail, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können.

Allgemeine Informationen

Menüvorschläge

Unsere Vorschläge können ab 10 Personen bestellt werden. Es ist die Idee eine einheitliches Menü auszusuchen.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8,1% MwSt. Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche. Für Champagner verrechnen wir CHF 50.00 pro 75cl Flasche.

Zahlungsbedingungen

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung innert 7 Tagen, zu.

Übernachtungen

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Fest-Essen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden.

Feuerwerk

Verzichten Sie bitte auf Feuerwerke und das Abbrennen von Himmelslaternen. Unsere Gebäude, die Natur und die Tiere sind Ihnen dankbar!

Kontaktdaten

Es stehen Ihnen gerne zur Verfügung: Rezeptions-Team, info@walserhuus.ch, 081/ 410 60 30.